

Rhum de la Guadeloupe blanc

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum de la Guadeloupe est un rhum agricole, élaboré à partir de jus de canne, ou un rhum de sucrerie, élaboré à partir de coproduits du sucre de canne. Il couvre deux catégories : blanc et vieux. Elle peut être complétée de la dénomination "Marie Galante". Le rhum blanc subit une période de repos après distillation, sans contact avec le bois. Le rhum vieux est vieilli sous bois au moins 3 ans.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum de la Guadeloupe blanc se distingue par la finesse de ses notes aromatiques fruitées (canne à sucre, agrumes, fruits exotiques), florales et épicées (poivre vert, menthe, réglisse). Le rhum vieux exprime quant à lui des arômes boisés, fruités (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, safran) et grillés (brioche, sirop de batterie).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum de la Guadeloupe correspond au territoire du département ultra-marin de la Guadeloupe. Elle compte 32 communes. La dénomination complémentaire "Marie galante" est réservée aux rhums produits dans les 3 communes suivantes : Capesterre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg et Saint-Louis

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la canne à sucre s'est développée en Guadeloupe à partir du XVIIe siècle, dans un premier temps dans le but de produire du sucre. La production d'eau-de-vie s'est développée en parallèle. Les techniques d'élaboration se sont améliorées au fil des siècles par des transferts technologiques (machine à vapeur...) et par les savoir-faire des colons venus de différents horizons.

Le saviez-vous

Rien ne se perd dans la canne à sucre ! Les cannes sont broyées et arrosées pour en extraire le sucre. Le résidu fibreux issu de cette opération est appelé bagasse. Elle est ensuite utilisée comme combustible pour la distillation. Une façon astucieuse de valoriser

cette ressource.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Organisme de Défense et de gestion des rhums traditionnels des DOM sous indications géographiques

49106 ANGERS cedex 02

BP 80618

Président(e) : SASSIER Marc **Contact :** Madame Carole DIARD

Tél. : 0632559954

Mél. : secretariatodgrhums@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier

14053 CAEN CEDEX 4

CS 65321

N°SIRET : 13000270200095

Tél. : 02 31 95 20 20

Fax : 02 31 43 53 01

Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/rhum-de-la-guadeloupe-blanc-16762>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdeLaGuadeloupe_G_202201.pdf
2. <mailto:secretariatodgrhums@gmail.com>
3. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>