

Rhum des départements français d'outre-mer ou Rhum de l'outre-mer français

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum des DOM est un rhum agricole, produit à partir de jus de canne, ou un rhum de sucrerie, élaboré à partir de produits dérivés de l'extraction de sucre de canne. Il couvre 3 catégories : blanc, vieux, grand arôme. 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. Le rhum grand arôme est destiné à des assemblages.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum des départements français d'outre-mer présente des caractéristiques aromatiques complexes. Le rhum blanc offre des notes aromatiques fruitées, florales, végétales et épicées. Le rhum vieux exprime des arômes boisés, fruités, épicés et empyreumatiques. Enfin, le rhum grand arôme se distingue par son intensité aromatique élevée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum des départements français d'outre-mer est composée du territoire des départements de la Guadeloupe, de la Martinique, de la Guyane et de la Réunion. Elle comprend environ 120 communes.

UN PRODUIT RECONNU

Les Rhums des DOM sont des rhums ou des assemblages de rhums issus d'un ou plusieurs départements français producteurs : Martinique, Guadeloupe, Guyane et la Réunion. Les maîtres de chais ont acquis au fil du temps l'art de l'assemblage de ces rhums. Le mariage des différentes origines donne à ce produit son caractère, en s'adaptant à chaque occasion de consommation.

Le saviez-vous

Le terme empyreumatique, couramment utilisé pour décrire les arômes des rhums et eaux-de-vie vieilles sous bois, désigne une grande famille d'arômes de "brûlé". On y

classe des arômes comme le tabac, la torréfaction, le caramel, le pain grillé, le chocolat, le goudron, le poivre ou encore... la fumée.

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 :** Monsieur MATER Jérôme

Tél. : 06.17.91.28.21

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-des-departements-francais-doutre-mer-ou-rhum-de-loutre-mer-francais-16766>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdesDOM_G_202203.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>