Rhum de la Guadeloupe Marie Galante

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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.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@qualisud.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-marie-galante-16769*

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