

# LA FILIERE CANNE-SUCRE, UN ATOUT INESTIMABLE POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE DE LA REUNION

**La filière Canne-Sucré** constitue un véritable atout stratégique dans la lutte pour la préservation de l'environnement. Ses champs de canne à sucre sont un véritable poumon vert pour l'île. Son mode de culture agroécologique et son modèle de parfaite économie circulaire valorisent produits et co-produits, tout en permettant de répondre aux enjeux stratégiques du territoire.



## **Couverture végétale de La Réunion, les champs de canne à sucre agissent de façon positive sur l'environnement.**

- Recouvrant le littoral, ils constituent une barrière verte entre les zones urbanisées et le cœur du Parc National.
- Grâce au profond système racinaire de la canne et à son mode de culture, ils favorisent l'infiltration de l'eau et participent au maintien des sols, un enjeu déterminant de La Réunion qui est menacé par l'érosion.
- Ils contribuent à la réduction des gaz à effet de serre, par leur action de capteur de CO<sub>2</sub> et de fixateur du carbone dans le sol.

## **La canne à sucre, une culture aux pratiques agroécologiques.**

La canne à sucre est une culture particulièrement vertueuse sur le plan environnemental.

Le savoir-faire du centre de recherche eRcane, installé à La Réunion depuis plus de 90 ans, a permis de développer de nouvelles variétés de canne par sélection et hybridation naturelle. Ces dernières sont ca-

pables de lutter contre les maladies et les nuisibles de façon biologique et naturelle.

Aucun insecticide, ni fongicide, n'est utilisé – l'utilisation d'herbicide, indispensable en environnement tropical humide sous forte pression des lianes et des plantes invasives, s'en trouve fortement réduite.

## **Un modèle d'économie circulaire : tous les co-produits de l'industrie sucrière sont valorisés.**

A toutes les étapes du process sucrier, chaque résidu devient co-produit et génère un bénéfice environnemental ou économique.

- **La bagasse** est la partie fibreuse de la canne à sucre obtenue dans le process sucrier après extraction du jus sucré. Les sucreries fournissent cette matière première aux deux centrales thermiques d'Albioma afin de produire deux sources d'énergie: la vapeur utilisée dans le process sucrier et l'électricité pour le réseau public réunionnais. Aujourd'hui, la bagasse constitue la première source d'énergie renouvelable de La Réunion.

- **Les cendres de bagasse** ainsi que les écumes obtenues lors de la clarification du jus sont restituées aux agriculteurs, qui s'en servent comme fertilisants organiques.

- **La mélasse**, liquide épais et sirupeux obtenu en fin de process industriel, est utilisée pour produire du rhum, en alimentation animale et dans la production d'énergie.

Cette optimisation des matières premières locales permet de limiter les importations de ressources venant de l'extérieur.

## **CHIFFRES-CLÉS**

- ◆ Un Indice de Fréquence de Traitement (IFT) : 5x inférieur aux autres cultures
- ◆ Les co-produits du sucre évitent l'importation d'intrants
- ◆ 0 insecticide
- ◆ 0 fongicide
- ◆ La canne à sucre assure une fertilité pérenne des sols par la coupe en vert et non brûlée.
- ◆ Les co-produits de l'industrie sucrière sont valorisés à 100%
- ◆ La bagasse est la 1<sup>ère</sup> source d'énergie renouvelable de La Réunion