



Opération Rhum AOC Martinique

Le but : venir en aide
aux personnes et
familles en précarité
alimentaire



Chais Distillerie La Favorite Lamentin

LE ROTARY DANS LA ZONE CARAÏBES

260 Rotariens, Rotaractiens, Interactiens et Rotakids de la Martinique au travers de 12 clubs, et aux côtés des 4 clubs Innerwheel, s'inscrivent au sein du district 7030 qui s'étend sur une zone géographique couvrant le sud de l'arc antillais jusqu'à St Kitts et Nevis, le plateau guyanais en Amérique du Sud et les îles Aruba Bonaire Curaçao au nord du Venezuela. Ce district 7030 couvre 17 territoires, 15 pays avec 3 langues officielles (Anglais, hollandais et français) et regroupe plus de 3 000 rotariens et rotaractiens au travers de 123 clubs.

CONTEXTE SOCIO-ECONOMIQUE EN MARTINIQUE



- Part des familles dépendantes des aides sociales 58% vs 35% en Métropole
- Nombre de sans-emplois très important (2022) : Taux de chômage 10,3% vs 7,2% en Métropole
- Pauvreté 5 fois plus importante en Outre-Mer qu'en France métropolitaine (Plus de 100 000 personnes , ~30% population).
- Cherté des prix : Produits alimentaires + 40% vs Métropole

L'OPERATION « DU CHAMP À L'ASSIETTE »

1- Valoriser les produits agricoles aujourd'hui rebutés en leur donnant une issue vertueuse → les inclure dans les colis alimentaires pour personnes défavorisées :

*3 000T de Fruits & Légumes
sont jetés*

*vs 100 000 personnes en
grande pauvreté en
Martinique*

2- Equilibrer ces colis alimentaires distribués sur le plan nutritionnel → Meilleure santé de ces personnes :

*Augmenter
significativement la
consommation
des Fruits & Légumes : de
18% à 33%*

CAP 2027 : Passer de 460T à 1000T de denrées distribuées d'ici à 2027



Banque Alimentaire
de Martinique



PROBLEMATIQUES A COURT TERME POUR LA BANQUE ALIMENTAIRE

S'équiper en matériels et engins adaptés pour la collecte et la conservation : **Le Rotary contribue à leur financement**

- Renforcer la MO pour une collecte à hauteur de l'enjeu

LE PROJET

En Partenariat avec une des dernières distilleries familiales de Martinique création d'une bouteille « **collector numérotée** » de rhum **A.O.C de grande qualité.**

L' étiquette a été construite sur la base d'un tableau réalisé et offert par l'un des plus grands peintres de Martinique de renommée internationale.





NOTRE PARTENAIRE

LA FAVORITE EST L'UNE
DES 2 DERNIÈRES DISTILLERIES DE
MARTINIQUE ENCORE
INDÉPENDANTE ET
FAMILIALE ET
CERTAINEMENT **LA PLUS**
ARTISANALE.

Fondée en 1842, L'Habitation La Favorite était à l'époque une sucrerie qui cultivait sa canne à sucre. Il faut attendre 1905 et le rachat de la plantation par Henri Dormoy pour qu'elle devienne une distillerie.

Elle est alors équipée d'une machine à vapeur, toujours en activité à ce jour. Cela fait de La Favorite la seule distillerie de Martinique à fonctionner entièrement à la vapeur.



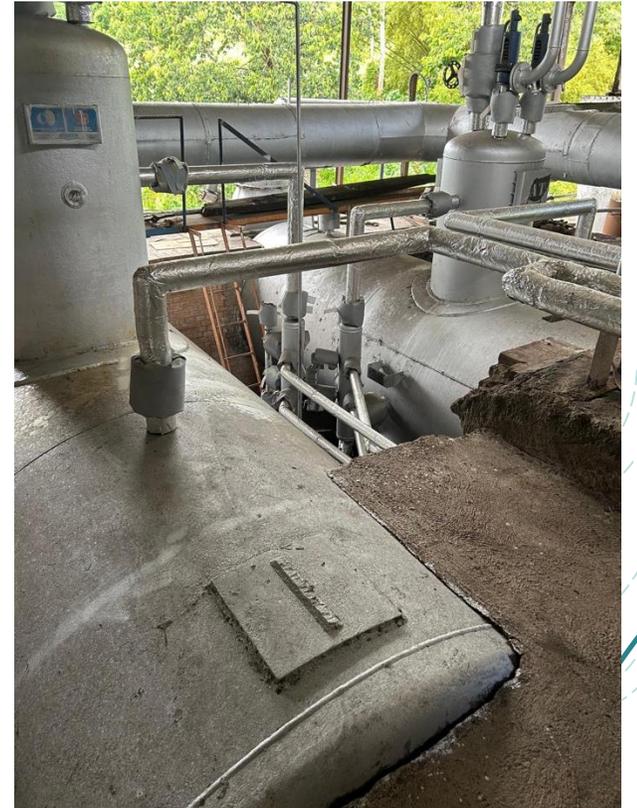
NOTRE PARTENAIRE



LA FABRICATION DU RHUM A LA FAVORITE : LA PRODUCTION DE VAPEUR



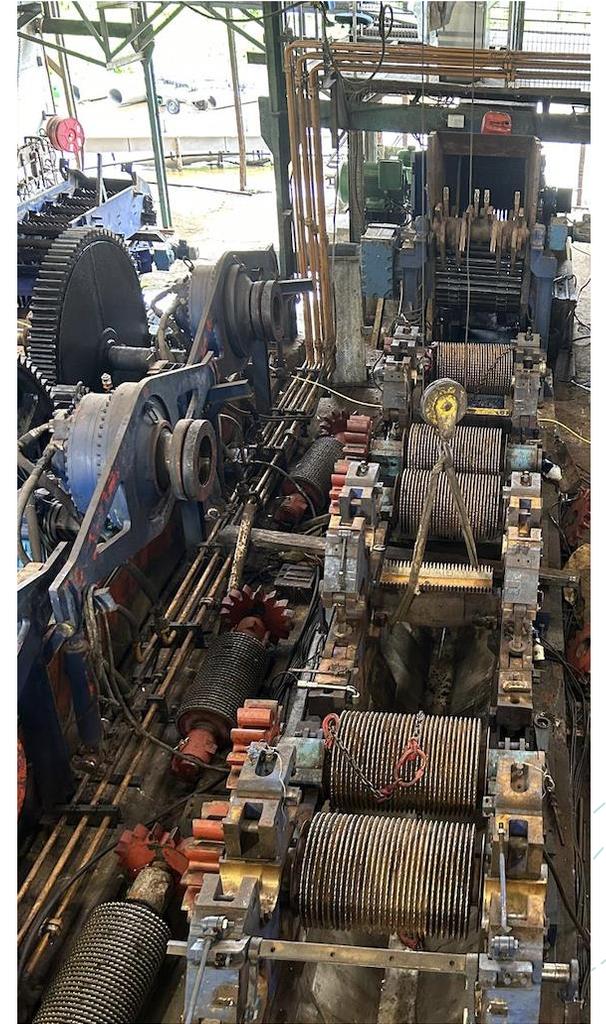
La chaudière est entièrement alimentée par les résidus de broyage de la canne à sucre, la bagasse



LA FABRICATION DU RHUM A LA FAVORITE : LE BROYAGE



Les cannes coupées à la main sont mises dans le broyeur mis en mouvement par la machine à vapeur. Le broyage permet l'extraction du jus de canne, le **vesou**, qui sera mis en fermentation

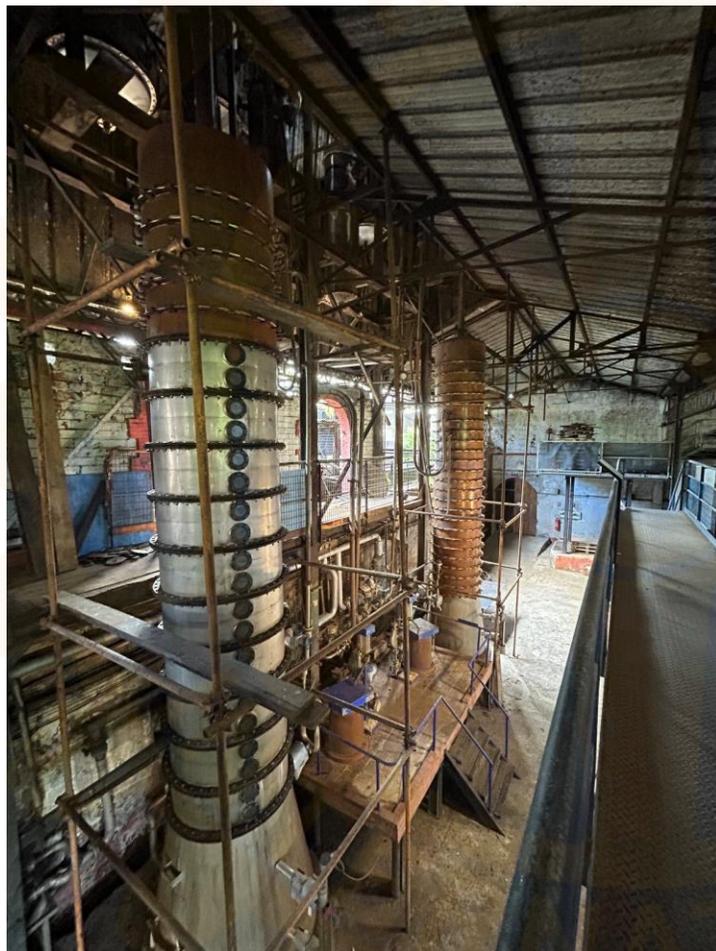


LA FABRICATION DU RHUM A LA FAVORITE : LA FERMENTATION



Le vesou est mis en fermentation et brassé dans les cuves inox et se transforme en vin de canne à 5% d'alcool en 48 à 72h, prêt à être distillé.

LA FABRICATION DU RHUM A LA FAVORITE : LA DISTILLATION



La distillation se fait dans 2 colonnes de 10 plateaux apportant chacune une signature aromatique unique. Ce rhum blanc appelé, brut de colonne, a une teneur en alcool d'environ 72°. Il sera ensuite réduit à 55-50° (55% d'alcool par litre)

LA FABRICATION DU RHUM A LA FAVORITE : L’AFFINAGE ET LE VIELLISSEMENT



Une partie du produit, sera conservée en rhum blanc après un repos de 3 mois à 6 ans en cuve inox, brassé, oxygéné.

Rhum blanc caractérisé par la limpidité, l'absence de couleur, la finesse aromatique, avec des notes fruitées, florales, végétales, épicées.

Une autre partie ira en fûts de chêne où il sera mis en vieillissement. Les fûts de chêne sont de provenance bourbon, cognac, pineau...

Des assemblages seront ensuite recherchés pour faire ressortir les différents arômes : boisé, fruité, épicé, balsamique...

Rhum vieux caractérisé par sa couleur miel à acajou foncé et sa rondeur.

LA CUVÉE SPECIALE

Sélectionnée en 2025 par le maître de chais avec la participation des membres des clubs de Lyon Val de Saône et Fort de France Sud, la cuvée spéciale Rotary est un rhum agricole vieux, fruit de vieillissement en fûts de chêne ex-Cognac et ex-Bourbon. Assemblage unique, cette sélection développe des arômes d'épices, de bois et de fruits mûrs...



LES ATTRIBUTS DU FLACON



Le médaillon est collé sur le bouchon cacheté à la cire chaude





L'ARTISTE : HECTOR CHARPENTIER

- Hector Charpentier est un peintre et sculpteur martiniquais de renommée mondiale
- Il se consacre à la peinture dès l'âge de 14 ans et est diplômé des Beaux Arts de Toulouse en 1975.
- Peintre et sculpteur de talent, père fondateur de la **figurabstraction**, il est devenu l'un des meilleurs ambassadeurs de la culture caribéenne.
- Connus et reconnus, le Who's Who's International a fait éditer un tableau du maître dans sa collection de timbres honorifiques du Who's Who's International Art

OBJECTIF

POUR
LES CLUBS
PARTICIPANT AU
PROJET

Le ROTARY
ambitionne
de récolter en
totalité à
minima
20000€

Contribution des clubs contacts :

Vendre 200 bouteilles à 100 €

Livraison Lyon et acheminement
personnalisé

Prix de revient rendu clubs 70 €

Bénéfice récolté pour l'action : 200
x 30 € soit 6000 €



FINANCEMENT

POUR
LES CLUBS
PARTICIPANT AU
PROJET

Contribution des clubs contacts :

Avance de trésorerie avec les 2000€
dédiés à l'action commune

Pré-vente après présentation des
maquettes et dégustation d'échantillons

Règlement sortie usine en juin

Ventes réalisées en 2025, processus à
l'initiative des clubs





Merci

