

# K'shiri : notre futur champagne ?

Georges Sainte-Rose-Fanchine travaille depuis des années sur un pétillant sans alcool et un vin effervescent à base d'ananas. Sa persévérance vient d'être récompensée lors un salon international qui s'est tenu en Suède.

**D**éterminé est l'adjectif qui vient en tête quand on discute avec Georges Sainte-Rose-Fanchine.

C'est en 2010 que ses premières bouteilles de pétillant sans alcool et de vin effervescent sont sorties dans le cadre du master en agroalimentaire que le Spiritain préparait. L'ambition de Georges a ensuite grandi au fur et à mesure que ses bouteilles se sont multipliées. Il vient tout juste de rentrer de Malmö, en Suède, où il vient de recevoir un prix au salon international Natural Products Scandinavia 2016, dans la catégorie « Meilleure nouvelle boisson bio ».

Sa cuvée de « K'shiri bio » y a rencontré l'adhésion du jury : il s'agit d'un pétillant sans alcool à base de 100 % pur jus d'ananas certifié d'origine biologique. « Notre société, Caribbean Vintage, était la seule entreprise martiniquaise présente à ce salon, sur près de 400 exposants internationaux, où la plupart des pays européens étaient représentés », raconte-t-il.

Fils d'agriculteurs du Saint-Esprit et ayant eu lui-même une formation agricole, Georges a toujours été attiré par l'agrotransformation. « Depuis 2011,

j'ai vendu environ 20 000 bouteilles de pétillant sans alcool et 5 000 de vin effervescent dans les salons de Martinique, dans les épiceries fines ou caves à vin ». Le nom K'shiri est une adaptation du nom de la boisson fermentée de certains Amérindiens de Guyane, qu'ils produisent à partir de manioc.

**NI SUCRE, NI ARÔME, NI CONSERVATEURS AJOUTÉS**

Le K'shiri de Georges, lui, est produit à partir d'ananas, mais pas n'importe lesquels, uniquement des variétés de la Caraïbe : créole, bouteille, smooth Cayenne, Antigua black, etc. Des variétés qui se multiplient toutes très vite.

Il a fait appel à un centre de recherche agroalimentaire de l'Hexagone pour pouvoir mettre au point sa méthode, qui fait appel à des techniques vinicoles. Aucun sucre, aucun arôme, aucun conservateur n'est ajouté au produit, ce qui le rend exceptionnel. Il faut 2,2 kg de fruit pour produire une bouteille. Pour la cuvée bio, il a dû faire appel à du jus d'ananas bio de l'extérieur, mais il possède actuellement 150 000 plants d'ananas en multiplication dans un laboratoire de

Sainte-Lucie. De quoi couvrir la Martinique de 15 hectares d'ananas dès 2017. « L'ambition est de parvenir à 50 hectares 4 ans après ». On vous l'a dit, l'homme pose ses jalons un à un et il en est à la phase la plus délicate de son développement. « Je souhaite créer une ligne de production complète en Martinique et une maison de luxe qui serait accolée. Tout un complexe oenotouristique, avec de nombreux emplois. C'est un nouveau concept pour la Martinique. Je prépare le chemin petit à petit ».

Le design de la bouteille l'atteste : Georges souhaite placer son K'shiri sur un positionnement haut de gamme. Un perroquet disparu de notre île, le Ara martinica, trône fièrement sur l'étiquette. « Il faut vendre de la qualité, mais aussi de l'image. Nous pourrions proposer des fabrications à façon, par exemple 100 ou 200 bouteilles d'un coup pour un mariage. »

Actuellement, Georges est en pleine prospection pour faire aboutir son projet. Il y croit car, rien qu'en Martinique, la demande en pétillant sans alcool et en vins effervescents (notamment le champagne...) est forte.

« Il s'agit vraiment d'un projet



structurant et qui peut aussi être considéré comme caribéen par les financeurs, puisque nous avons déjà commencé à travailler avec les voisins. » En cette veille de fête, nous n'attendons que cela : que le K'shiri de Georges Sainte-Rose-Fanchine remplace le champagne sur nos tables.



► Contact : 0696.84.10.61.  
C.Everard caribbean-vintage@orange.fr

## RSI et artisans veulent mettre fin à leur désamour

La caisse des travailleurs indépendants a accepté d'arrêter les poursuites jusqu'en juin 2017 s'agissant de leurs cotisations impayées.

C'était une des promesses de campagne du président de la Chambre de métiers Henri Salomon : améliorer les relations artisans-RSI (la caisse sociale Antilles-Guyane des travailleurs indépendants). Une volonté également de son

alter ego de la Guadeloupe Franck Lasserre fraîchement élu dont le cheval de bataille est de renforcer encore les liens entre les chambres consulaires. C'est donc en délégation (avec la Guyane) qu'ils ont rencontré les dirigeants du RSI

pour tenter de trouver une solution aux problématiques des artisans avec leurs caisses. Toutes ces dernières années, le fonctionnement du RSI est resté hermétique aux travailleurs indépendants. Les calculs com-

plexes de leurs cotisations ajoutés au manque d'interlocuteurs pour contester des sommes ont généré une situation conflictuelle entre les deux parties. Face à des professionnels mal informés qui ne cotisent pas lorsqu'ils ne génèrent

pas de bénéfice, le RSI a dû procéder à des taxations d'office, des montants atteignant parfois 50 000 euros et non honorés. S'en sont suivies des actions en justice et les visites d'huissiers sont devenues le quotidien d'une partie des 27 000 cotisants du RSI. De part et d'autre, on cherche à trouver des solutions pour les aider à une amélioration de la qualité du service. Pour envisager des solutions, une convention a été signée en ce sens en début d'année.

« Nous voulons faciliter les choses pour qu'ils n'aient pas l'impression de payer un impôt mais une cotisation qui va leur servir plus tard pour leur retraite, leur couverture santé... », explique Henri Salomon.

**UN GUICHET DU RSI DANS CHAQUE CHAMBRE**  
Parmi les mesures prises, on note l'arrêt des poursuites jusqu'en juin 2017, la mise en place d'un comité de pilotage constitué de représentants du RSI et des

chambres de métiers pour l'organisation de séances de travail autour des différentes problématiques et organiser la communication autour des artisans. Par ailleurs, un guichet tenu par un salarié du RSI se mettra régulièrement à la disposition des artisans dans les chambres respectives pour les recevoir. RSI ayant mauvaise presse, pour une clarification sur la gestion des cotisations, les présidents ont souhaité dans le cadre du comité de pilotage obtenir des informations sur la collecte et les dépenses dans le but de pouvoir fournir des explications aux ressortissants. Ils ont enfin demandé une simplification du processus administratif pour qu'il soit compréhensible de tous.

Très prochainement un accord de coopération sera signé qui va consigner toutes les décisions prises pour améliorer la communication et la qualité de service du RSI.

C.T.



Les représentants de la chambre de métiers ont rencontré les dirigeants du RSI et ont fait des propositions pour les aider à améliorer la qualité de leur service. Mais ils se défendent de se poser en donneurs de leçon.