

LA RÉUNION :
UNE TRADITION
DE CANNE À SUCRE
DEPUIS 1665



DÉCOUVREZ L'ÂME DE LA RÉUNION DANS CHAQUE KANAYE



RETROUVEZ LE GOÛT AUTHENTIQUE
DANS NOS KANAYE : COMMANDEZ MAINTENANT



Dossier technique

De l'idée à l'usine — un bonbon-bâtonnet inspiré de la canne à sucre péi



Kanaye

une marque de **M4PED** — confiserie péi, gamme Douce Cane & Lava Cane

« Un produit local et péi, réinventant une merveille de l'île : la canne à sucre ! »

Contenu du dossier

01 Concept & cible client

La promesse, le persona, le positionnement et l'argumentaire commercial de Kanaye.

02 Recette & qualité nutritionnelle

Fiche technique de la formulation, procédé, Nutri-Score détaillé et allergènes.

03 Diagramme de fabrication

Le cheminement complet, de la réception des matières premières à l'expédition.

04 Plan de l'usine

Le plan de zonage de l'atelier de production (600 m² sur 1 575 m² de parcelle).

05 Identité visuelle & packaging

Le logo, la gamme de produits et l'argumentaire de pitch.

06 Synthèse

Bilan du dossier au regard des quatre objectifs du Challenge.

Ce dossier répond aux quatre livrables attendus du Challenge : fiche concept & cible, fiche technique recette + Nutri-Score, diagramme de fabrication + plan de zonage, identité visuelle (logo + packaging).

01 · Concept et cible client

La promesse

Kanaye est un bonbon-bâtonnet qui reproduit fidèlement la structure et l'expérience de la canne à sucre fraîche — une coque fine et croquante qui casse net sous la dent, puis un cœur ferme qui libère son jus à la mastication — tout en étant nettement moins sucré et moins calorique que la canne brute ou une confiserie classique. **Un produit local et péi, réinventant une merveille de l'île : la canne à sucre !**

Persona / cible

- **Touristes** en séjour à La Réunion, en recherche d'un souvenir gourmand et authentique
- **Adultes nostalgiques** ayant grandi en suçant des tronçons de canne
- **Enfants**, via un format ludique à mâcher et une gamme moins sucrée

Circuits de vente envisagés

- Épicerie de proximité locales (« chinois »)
- Grande distribution réunionnaise
- Boutique de l'Usine du Gol (vente directe / tourisme industriel)

Positionnement face à la concurrence

- Une confiserie à **base de canne à sucre quasiment absente** en dehors de La Réunion
- Un produit **sucré mais raisonnable** comparé aux confiseries importées classiques
- Un prix assumé **1 à 2 € au-dessus** de la confiserie standard, justifié par l'ancrage péi et la base canne locale

Implantation

Atelier de production envisagé à **Le Port**, zone industrielle et portuaire de La Réunion, à proximité des axes de distribution et de la filière canne.

« Un produit local et péi, qui réinvente une merveille de l'île : la canne à sucre. »

02 · Recette technique

Principe : une structure bicouche, fidèle à la canne

Comme la canne fraîche — une écorce/faisceaux fibreux rigides autour d'une moelle juteuse — Kanaye associe un **cœur gélifié ferme** (parenchyme) et une **coque fine et croquante** (faisceaux fibreux). Deux pistes ont été explorées en amont : une piste tout-sucre transformé en fibre caramélisée, et la piste finalement retenue, bi-matériau (gel de fruit + fibre alimentaire), pour ses meilleures qualités nutritionnelles et de digestibilité.

Ingrédient	Partie	Rôle	Origine / sourcing
Jus de canne à sucre (pressé frais)	Cœur	Base aromatique et sucrante ; source d'arôme authentique	Local — filière canne réunionnaise
Pectine	Cœur	Gélifiant du cœur ; texture ferme qui « pleure » son jus sous la dent	Régional — extraite de résidus d'agrumes/fruits
Agar-agar	Coque	Trempage concentré (2-3 %) : coque fine, cassante, appliquée sur le bâtonnet déjà pris	Régional — algues rouges (océan Indien / Madagascar)
Fibre de bambou alimentaire	Coque	Structure fibreuse, légèrement torréfiée pour des notes caramélisées	Import proche / fournisseur additifs alimentaires
Érythritol / allulose	Cœur + coque	Pouvoir sucrant sans les calories du sucre	Import — additif alimentaire courant
Jus & zeste de combava (ou citron galet)	Cœur	Acidité (active la pectine), fraîcheur aromatique, apport de vitamine C	Local — agrumes péi
Gingembre frais	Cœur	Note aromatique locale, léger effet antioxydant	Local
Vanille Bourbon	Cœur	Signature aromatique 100 % réunionnaise	Local — filière vanille de Bourbon
Eau	Cœur + coque	Dilution du jus de canne, support de cuisson des gels	Local — réseau

Procédé — Cœur gélifié

- Réduction du jus de canne dilué (concentration de l'arôme, sans sucre ajouté)
- Infusion gingembre / vanille Bourbon dans l'eau chaude
- Incorporation de la pectine (pré-mélangée à sec avec l'édulcorant)
- Cuisson douce 2 min, ajout du jus/zeste de combava hors du feu
- Coulage en moule, prise complète au froid (gel ferme, non liquide)

Procédé — Coque croquante

- Réhydratation puis torréfaction à sec de la fibre de bambou
- Préparation d'un bain d'agar-agar concentré (2-3 %), encore chaud
- Trempage rapide du bâtonnet de gel déjà ferme (1 à 2 passages)
- Prise en quelques secondes au contact du froid : fine pellicule cassante

Format prototype testé en laboratoire : bâtonnet rectangulaire 1×1×4 cm. **Format cible pour la production :** bâtonnet cylindrique ≈12 cm × Ø1,5 cm, calibré pour rappeler un tronçon de canne, conditionné par 3 pièces (soit 120 g/sachet).

02 · Nutri-Score détaillé & allergènes

Valeurs nutritionnelles estimées (pour 100 g de produit fini)

Nutriment	Base de calcul	Valeur / 100 g
Énergie	Sucres (4 kcal/g) + fibres (≈2 kcal/g) ; l'érythritol/allulose n'est pas compté (polyols, quasi 0 kcal)	≈ 43 kcal (≈182 kJ)
Sucres	Jus de canne + traces de jus concentré	≈ 3,8 g
Fibres	Pectine + fibre de bambou	≈ 12,9 g
Acides gras saturés	Aucun ingrédient gras	0 g
Sel	Aucun ajouté	0 g
Protéines	Aucune source protéique	≈ 0 g

Points négatifs (/ 40)

Critère	Points
Énergie (182 kJ, seuil 0 pt ≤335 kJ)	0
Sucres (3,8 g, seuil 0 pt ≤4,5 g)	0
AGS (0 g)	0
Sel (0 g)	0
Total négatif	0

Points positifs (/ 15)

Critère	Points
Fibres (12,9 g, max 5 pts si >4,7 g)	5
Protéines (0 g)	0
Fruits / légumes / légumineuses (non comptés réglementairement)	0
Total positif	5

Score = points négatifs – points positifs = 0 – 5 = -5 → **Nutri-Score**



Limites à communiquer honnêtement : cette estimation théorique n'a pas de valeur réglementaire (une analyse en laboratoire agréé serait nécessaire avant commercialisation) ; le taux de fibres est en partie porté par la pectine utilisée comme gélifiant technique, ce qui gonfle mécaniquement le score positif. Un Nutri-Score A sur une confiserie reste un résultat atypique à expliquer clairement au consommateur.

Allergènes (règlement INCO — 14 allergènes majeurs)

Sur la base des ingrédients retenus (canne à sucre, pectine, agar-agar, fibre de bambou, agrumes, gingembre, vanille), **aucun des 14 allergènes à déclaration obligatoire n'entre dans la composition de Kanaye** : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites (>10 mg/kg), lupin, mollusques. L'atelier étant dédié à ce seul produit, aucun risque de contamination croisée n'est identifié à ce stade.

03 · Diagramme de fabrication

Le process couvre l'intégralité du cheminement, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini, en cinq grandes étapes : réception, mise en fabrication, produit brut, conditionnement, expédition.

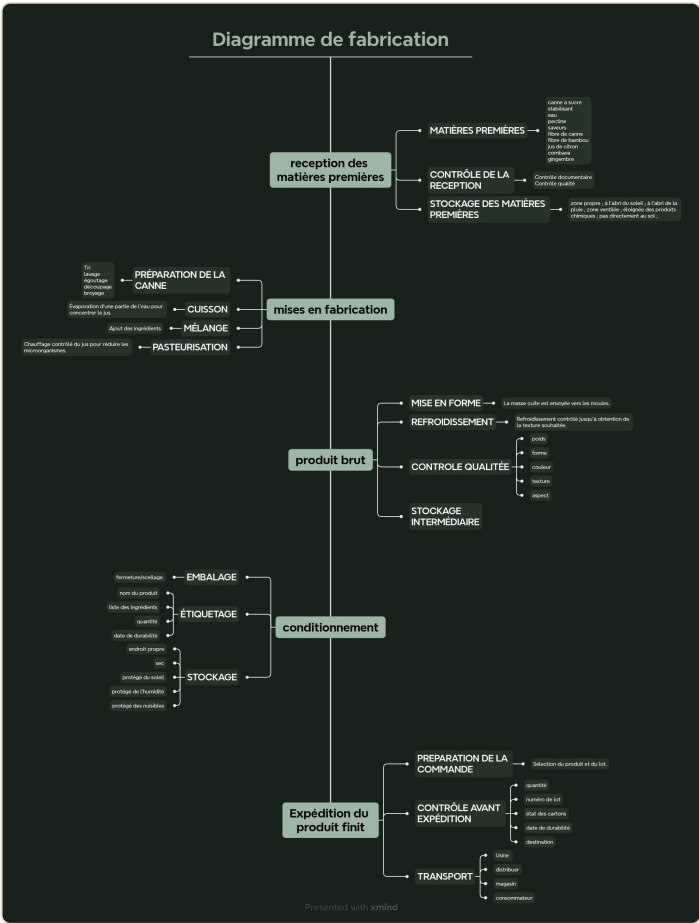
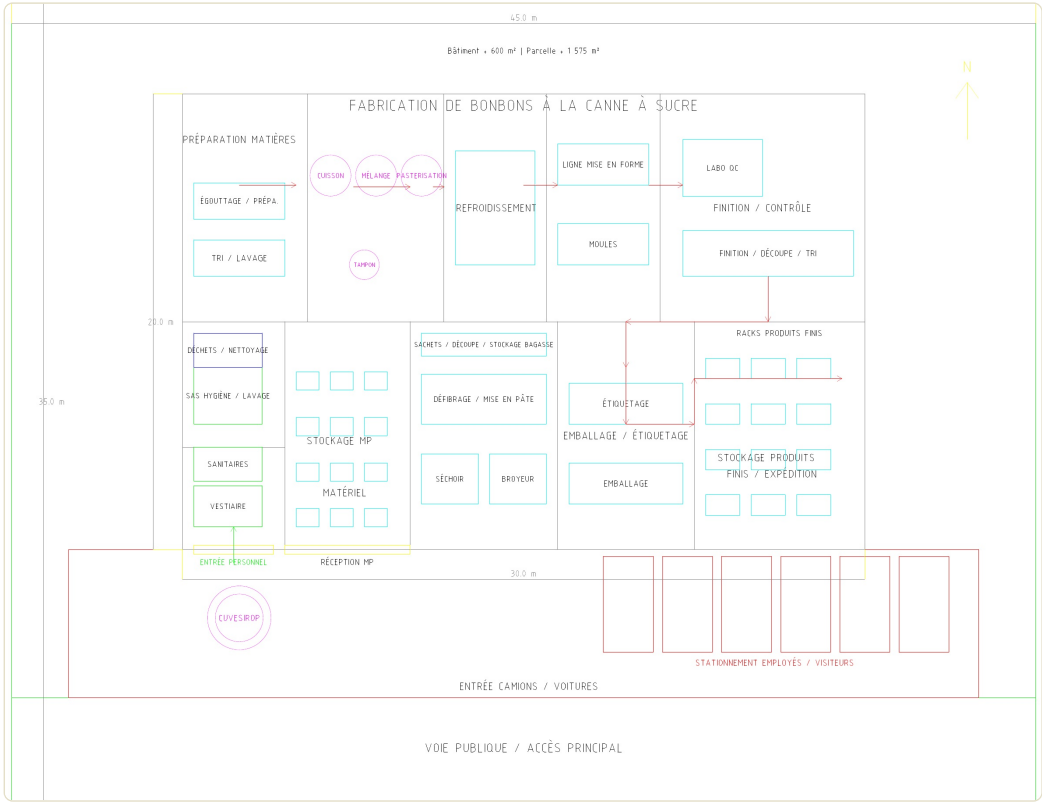


Diagramme de fabrication complet — de la réception des matières premières à l'expédition du produit fini

04 · Plan de l'usine

Bâtiment de **600 m²** sur une parcelle de **1 575 m²**. Le zonage suit strictement la marche en avant du diagramme de fabrication : réception des matières premières et sas hygiène/vestiaires côté entrée personnel, zone de production au centre, conditionnement et stockage produits finis côté expédition — sans croisement entre matières premières brutes et produits finis.



Plan de zonage de l'atelier de production Kanaye (Le Port, La Réunion)

Machines, matières premières & stockage

Machines et équipements nécessaires

Étape du process	Équipement	Fonction
Préparation de la canne	Ligne de tri / lavage, égouttage	Nettoyage et préparation de la canne avant pressage
Mise en fabrication	Presse / cuiseur, mélangeur, pasteurisateur	Extraction et réduction du jus, incorporation des ingrédients, traitement thermique de sécurité
Fibre (coque)	Défibreur / mise en pâte, séchoir, broyeur	Préparation et séchage de la fibre de bambou destinée à la coque
Mise en forme	Ligne de mise en forme, moules, tunnel de refroidissement	Coulage du gel, prise et refroidissement contrôlé jusqu'à la texture cible
Contrôle qualité	Labo QC	Contrôle poids, forme, couleur, texture, aspect avant validation du lot
Conditionnement	Étiqueteuse, machine d'emballage / scelleuse	Étiquetage réglementaire (INCO) et fermeture/scellage des sachets
Stockage & expédition	Racks de stockage MP et PF, quai de chargement	Stockage tampon et préparation des commandes avant transport

Stockage des matières premières

- Zone propre, ventilée, à l'abri du soleil et de la pluie
- Éloignée des produits chimiques (nettoyants, etc.)
- Rangement sur racks, jamais à même le sol
- Contrôle documentaire et qualité systématiques à réception

Stockage des produits finis

- Endroit propre et sec, protégé du soleil, de l'humidité et des nuisibles
- Racks dédiés, séparés physiquement de la zone matières premières
- Traçabilité par numéro de lot et date de durabilité avant expédition

Le produit ne contenant pas de conservateur, la durée de conservation reste courte (chaîne du froid recommandée) — un point à formaliser dans la fiche technique réglementaire (DLC, conditions de conservation) avant toute mise sur le marché.

05 · Logo & identité de marque



Symbolique du logo

- Un **cercle** évoquant l'île et l'identité insulaire
- Des **feuilles de canne** stylisées en éventail, vert nature
- Une **tige segmentée** au centre, rappelant les nœuds de la canne fraîche
- Une palette kraft / vert / or, cohérente avec un positionnement local et clean-label

Packaging

Sachet kraft refermable de 150 g (format visuel), fenêtre transparente laissant apparaître les bâtonnets, logo en dorure, mention produit et grammage en pied de sachet. Au dos : titre, Nutri-Score, valeurs nutritionnelles, grammage (120 g pour le format commercial en pack de 3) et liste des ingrédients.



Packaging Kanaye — sachet kraft refermable, fenêtre transparente

Gamme de produits

Deux éditions incarnent les « deux visages de La Réunion », complétées par des déclinaisons saisonnières limitées (letchi, ananas Victoria).



Gamme Kanaye — édition « Douce Cane » (coulis fruité, sans piment) et « Lava Cane » (relevée, notes du volcan)

Douce Cane

La douceur fruitée de nos champs — coulis fruité, sans piment. Un profil doux, pensé pour les enfants et les palais délicats.

Lava Cane

L'ardeur pimentée du volcan — une note relevée, pour un public en recherche d'une expérience gustative plus intense.

Argumentaire de pitch

Kanaye réconcilie deux exigences longtemps jugées incompatibles : le plaisir gourmand et authentique de la canne à sucre péi, et une formulation raisonnée, moins sucrée et moins calorique. En misant sur des ingrédients régionaux (canne, agrumes péi, vanille Bourbon, algues de l'océan Indien) et une structure bicouche fidèle à la canne fraîche, Kanaye offre un souvenir gourmand crédible pour les touristes, un produit nostalgique pour les réunionnais, et un argument commercial fort : un Nutri-Score inhabituel pour une confiserie, sur un marché où la concurrence directe à base de canne à sucre est quasiment absente.

06 · Synthèse

Le dossier répond aux quatre objectifs du Challenge « De l'idée à l'usine » :

Innover

Un bonbon qui reproduit la structure mécanique de la canne fraîche (coque croquante / cœur juteux), inédit sur le marché péi.

Formuler

Recette bicouche pectine / agar-agar / fibre de bambou, moins sucrée et moins calorique, Nutri-Score théorique A.

Industrialiser

Diagramme de fabrication complet et plan de zonage d'un atelier de 600 m² dédié, au Port.

Convaincre

Identité de marque Kanaye (M4PED), logo, packaging et gamme Douce Cane / Lava Cane, argumentaire de pitch.

Points restant à approfondir

- Analyse nutritionnelle certifiée en laboratoire, pour remplacer l'estimation théorique du Nutri-Score
- Validation sensorielle du contraste coque croquante / cœur fondant auprès d'un panel consommateurs
- Calibrage industriel du format commercial (12 cm × Ø1,5 cm, pack de 3 = 120 g)
- Étude de faisabilité d'une filière bagasse locale (Bois-Rouge, Le Gol) comme piste d'économie circulaire à plus long terme
- Formalisation de la DLC et des conditions de conservation (absence de conservateur)

Kanaye — la canne à sucre péi, réinventée.