

Exkurze na ostrov Réunion

FIELD TRIP TO RÉUNION ISLAND

Společnost Tereos TTD uspořádala pro své pěstitelé už druhou cestu za třtinovým cukrovarnictvím, po Brazílii v roce 2011 tentokrát na ostrov Réunion. Exkurze proběhla 17. až 25. listopadu, na Réunionu začínalo léto a končila cukrovarnická kampaň. Program akce připravila sesterská firma Tereos Indian Ocean, která na ostrově provozuje dva třtinové cukrovary a produkuje cca 210 tis. t cukru, má tu lihovar a podílí se podstatně na výrobě elektřiny. Tak jako cesta do Brazílie, i toto byl výlet do exotiky, tentokrát jsme ale vlastně zůstali v Evropě – Réunion je francouzským departmentem, s francouzskými zákony, eurem i cukerními kvótami. Proto také všude bylo cítit „evropské“ problémy: konec cukerních kvót 2017, jak i potom udržet toto odvětví, (ne)zaměstnanost, mimoekonomické funkce zemědělství, kam a jak expandovat.

Ostrov Réunion je vlastně obrovská sopka, je velmi hornatý a zemědělství i osídlení je koncentrováno do nižších poloh na obvodě ostrova. Tady je osídlení velmi husté a probíhá zde veliký boj o půdu mezi zemědělci a developery. Zemědělské půdy je málo, jen asi 42 tis. ha, a z toho na 25 tis. ha roste cukrová třtina. Dva cukrovary jsou na opačných stranách ostrova – Bois Rouge na severovýchodě a du Gol na jihozápadě. Lepší podmínky pro zemědělství a zejména pro cukrovou třtinu jsou na východním pobřeží. Je to návětrná strana a roční suma srážek je tu kolem 2000 mm. Na západě, na straně směrem k Madagaskaru, prší mnohem méně, kolem 800 mm, a jsou tu nutné závlahy – třtina potřebuje dalších 800–1 000 mm dodat závlahou. Pole (spíš políčka) se nacházejí ve velmi členitém terénu, často i značně

svažitým, a to dost omezuje možnosti mechanizace. Drtivá většina třtiny se proto stále sklízí ručně, mačetou. Třtinu pěstuje asi 3 500 farmářů, průměrná výměra na jednoho je 7,6 ha, největší podnik má 200 ha třtiny. Výnosy třtiny dosahují asi 80 t.ha⁻¹ při cukernatosti necelých 14 %, výnos cukru je 8 t.ha⁻¹.

Výnosy třtiny na Réunionu jsou poměrně nízké (v Brazílii mluvili o 90–100 t.ha⁻¹) a při malých výměrách lze předpokládat vyšší náklady. I když tedy třtinový cukr z Réunionu má odbytí v Evropě, za evropské, vůči světu chráněné ceny, není ekonomické postavení pěstitelů samo o sobě udržitelné a cenu třtiny dotuje stát (Francie). Cukrovar platí 39 €t⁻¹ a dalších 41 €t⁻¹ přichází z různých podpor. Zarážející je pomalý vzestup výnosů: jako velký úspěch bylo prezentován nárůst výnosů o 18 % od roku 1970. U cukrové řepy v Evropě jsme se ve stejném období dostali přibližně o 50 % výš. Myslím, že tady je zřetelná souvislost s pomalou obměnou třtiny na plantážích. Za optimální cyklus obnovy se tady i v Brazílii považuje 5–7 let, na Réunionu mluvili o průměrném cyklu 10 let a o plantážích, které se znovu vysazují až po 20 letech. Je to jistě komplikovaný problém malých farmářů, malých a svažitých polí, který s sebou nese vedle nízkého výnosu starých výsadeb i velmi pomalý nástup nových odrůd.

Navštívili jsme oba cukrovary, Bois Rouge i du Gol. Jsou stejně velké, s kapacitou cca 8 tis. t třtiny za den a roční produkcí něco přes 100 tis. t cukru. Určitě nejsem tím, kdo by tu měl popisovat technologii třtinového cukrovaru, a tak zmíním jen dva silné zážitky: Přestože cukrovar je otevřený, bez opláštění, teplota na některých stanicích byla pro Evropana strašlivá – zvláště





po tom, co nás vedoucí skupiny, Oldřich Reinberger, přinutil vždy absolvovat všechny schody, co v cukrovaru existují. Ještěže velíny byly klimatizované! To druhé bylo příjemné a o to víc jsem záviděl: třtinový cukrovar voní! Voní už třtina na poli, po rozcupování ve třtinovém mlýnu je to velmi intenzivní a pak to voní všude, až do skladu cukru a do rumu na konci lihovaru. Mně tedy voní i cukrovar řepný, ale musím přiznat, že většinový názor je spíš opačný. Ten voňavý cukr zůstává nečastěji v různém odstínu hnědý, na bílý cukr se rafinuje jen menší část. Hnědé cukry jsou označovány jako speciální a s příslušným marketingem se u nich také dosahuje speciální cena. 85 % cukru jde do Evropy. Velkým trumfem třtinových cukrovarů je jejich energetika. Na Réunionu navazují na oba cukrovarny elektrárny, kde se spaluje bagasa – vycukerněná vláknina ze třtiny. Ročně se takto spálí 570 tis. t bagasy a vyrobí se 285 GWh elektřiny. Výroba energie z bagasy daleko překračuje potřebu cukrovarů a kryje 12 % veškeré energetické spotřeby ostrova. Mimo kampaň se v elektrárnách spaluje uhlí z JAR.

Ostrov Réunion je slavný rumem – tedy správně „rhumem“. Jsou tu tři lihovary, navštívili jsme dva, na rum se v nich zpracuje celých 70 tis. t melasy. Zdá se to až neuvěřitelně jednoduché: jenom fermentace, destilace a zrání v barikových sudech nejméně tři roky = zlatý, jemně po třtině voňavý rum, nezaměnitelná chuť. Další trumf třtiny!

Přes všechny ty trumfy jsme ovšem cítili značnou nervozitu a obavy z budoucnosti. Třtina představuje základ ekonomiky ostrova. Je na ni přímo navázáno 10 % ekonomicky činného obyvatelstva. Jak už bylo ovšem uvedeno, produkce je drahá a musí být více než z poloviny subvencovaná. Až v roce 2017 padnou cukerní kvóty, cena cukru se v EU (snad přechodně) sníží a zdejší cukrovarny nebudou schopny platit současnou cenu za třtinu. Bude potřeba zvýšit podporu. A tak všude, kde jsme prošli, zaznívala koordinovaná argumentace, proč si odvětví podporu zaslouží: ozelenění krajiny, omezení eroze, obnovitelná energie, málo pesticidů a nakonec „třtina je esenciální součástí ostrovní identity a historie“. Opravdu to asi není možné zlehčovat. Druhé odvětví je tu turismus. Jenomže turisté sem zase jezdí za touto „identitou a historií“. Sedmdesát tisíc turistů ročně tu navštíví něco, co je spojeno se třtinou. Je to názorný a naléhavý příklad, jak je pozice zemědělství mnohovrstevná, jak se nedá vměstnat do toho „hospodářské odvětví jako každé jiné“.

Viděli jsme a cítili jsme ovšem nejen rétorickou, nýbrž i aktivní snahu zvládnout budoucí problémy. Hledají se zde nové modely farmaření s větší diverzifikací na produkci ovoce, zeleniny, chov skotu v horách, vanilkové plantáže. Na ostrově je údajně jedno z nejvýznamnějších světových pracovišť pro šlechtění cukrové třtiny – eRcane, velmi podporované z Francie. Při ploše třtiny na ostrově a ve Francii se to zdá velmi přehnané, ale úplně jinak to vypadá při pohledu na mapu. Relativně blízká východní Afrika – od Etiopie na jih – je velikým potenciálním pěstitelem třtiny a sofistikovaná produkce sadbového materiálu pro takové odbytí se zdá být opravdu slibnou příležitostí.

Na malém ostrově Réunion toho bylo opravdu mnoho k vidění. Musím ještě zmínit nádherné divoké hory s nejvyšším vrcholem přes 3 000 m. Hluboké temné krátery někdejších sopek, zcela nepřístupné, ale přesto obydlené potomky uprchlých otroků. Aktivní sopka, která soptila naposled v roce 2010, ohromná pole sopečného popela a lávových stoků s pomalu se uchyťávajícími rostlinkami. Věnc korálových útesů kolem ostrova a na něm bílé gejzíry z rozbíjejících se vln z nekonečného oceánu. Úžasnou tropickou vegetaci – palmy, orchideje, zahrady kolem domů s nespočtem květů, ovoce... Myslím, že všichni jsme to cítili jako silný zážitek. Takže shrnuto: Cesta na Réunion byla úžasná, podnětná, výborně připravená. Sluší se za ni společnosti Tereos TTD opravdu upřímně poděkovat. Jako každá velká cesta i tato dává spoustu námětů k přemýšlení, o nich tam i o nás tady.

Jaromír Chochola, Řepařský institut, Semčice

- Réunion (francouzsky La Réunion) leží v Indickém oceánu východně od Madagaskaru, je 63 km dlouhý, 45 km široký a jeho plocha je 2 512 km². Je jedním ze zámořských departmentů Francie, její trvalou součástí se stal v roce 1814. Hlavní město je Saint-Denis na severu ostrova, úředním jazykem je francouzština.
- Žije tu 838 tis. obyvatel, kteří pocházejí z Afriky, Indie, Malajsie a Číny. V průběhu historie došlo k promíšení etnik a dnes se místní obyvatelé označují jako Kreolové.
- Ostrov byl objeven na počátku 16. století Portugalci a byl neobydlený. Počátek osídlování se udává v roce 1642.
- Třtinové cukrovarnictví zažilo největší rozvoj v letech 1830–1860 s 200 cukrovarny, potom počet cukrovarů klesal, v roce 1946 jich bylo ještě 12 a od roku 1995 jen 2.