

SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE

21 février > 1^{er} mars 2026

LO S A V I R N O U T e r

Le savoir, notre terre*



Découvrez
le catalogue
en ligne



La Réunion



REGION REUNION

Hall 7.2
/ Pavillon de *La Réunion* /

1	2	3	4
9	A		5
8	7	6	

10	11	12
16	B	
15	14	13

C		
---	--	--

	17	18
22	D	
21	20	19

23		24
	E	25
27	26	

28	29	
	F	30
32	31	

33		
	G	

34	35	36
	H	

37	38	39	40
	I		

îlot A

- 1 APIS RUN
- 2 FERME DE L'EST
- 3 SAVREUX BERNARD
- 4 COUTURIER FRANCIA
- 5 LA RASIN DES ZILES
- 6 EARL LA BELLE COUR
- 7 BEAN TO BAR FACTORY
- 8 ENTREPRISE LEICHNIG
- 9 LE YABAR

îlot b

- 10 POTS EPICES TRADITION
- 11 TRADITION 974
- 12 STOCK
- 13 RÉGION
- 14 AUDACES
- 15 BANANERAIE DE BOURBON
- 16 LAVALLE ÉRIC

îlot d

- 17 CAHEB
- 18 MAISON DU CURCUMA
- 19 LEICHNIG GEOFFROY
- 20 LE RUCHER DE JACQUES
- 21 SARL NATURE & GOURMANDISES
- 22 LABYRINTHE EN CHAMP THÉ

îlot e

- 23 ENTREPRISE SAINT LAMBERT
- 24 EDEN DE TAKAMAKA
- 25 CANDYLAB
- 26 SCA PROVANILLE
- 27 ARIFEL

îlot f

- 28 LES CONFITURIERS
- 29 IRT
- 30 CHAMBRE D'AGRICULTURE
- 31 APFGS (Fermier Grand Sud)
- 32 APTF

îlot g

- 33 LA REUNION DES RHUMS

îlot h

- 34 L'ATELIER DES ILES
- 35 LA PART DES ANGES
- 36 RÉUNIRHUMS

îlot i

- 37 LES RHUMS DU SUD
- 38 PRESSE CD
- 39 STOCK
- 40 CONFISERIE HOARAU

CONTACT région réunion

Direction de l'Attractivité du Territoire et des Industries de l'image (DATI)
- Service Internationalisation des Entreprises -
maisondelexport@cr-reunion.fr | +262 262 67 20 09

Sommaire

5>9

ÉDITORIAL

- > Région Réunion
- > Département de La Réunion
- > Ile de La Réunion Tourisme
- > Chambre d'agriculture de La Réunion

10>11

PRÉSENTATION
DE LA RÉUNION

« La Réunion, un monde de passion
et de savoir-faire »

12>13

DU CHAMP À L'ASSIETTE

14>15

PRODUITS PRIMÉS

au Concours Général Agricole

16>51

EXPOSANTS

- 18/ Arifel
- 19/ Association APTF
- 20/ Audaces
- 21/ Bananeraie de Bourbon
- 22/ Caheb
- 23/ Confiserie Hoarau
- 24/ Ti planterre
- 25/ Eric Laval
- 26/ Ferme de l'Est
- 27/ Ici c'est Peï
- 28/ llet gourmet
- 29/ La belle cour
- 30/ La caille blanche

- 31/ La maison curcuma

- 32/ La part des anges

- 33/ La rasin des ziles

- 34/ La Réunion des rhums

- 35/ L'atelier desiles

- 36/ Le comptoir de la vanille

- 37/ Labyrinthe en-champ-thé

- 38/ Le rucher de Jacques

- 39/ Lé yabar

- 40/ L'Eden de Takamaka

- 41/ Les Cabosses Ailées

- 42/ Les confituriers de La Réunion

- 43/ Les douceurs de Sar'elle

- 44/ Petite île arrangés et punches

- 45/ Maison Louis Leichnig

- 46/ Miel de Bourbon

- 47/ Nature et gourmandises

- 48/ Pots épices tradition

- 49/ Provanille

- 50/ Rhums Metiss

- 51/ Oté Gran-Mer

54>55

LA MARQUE TERRITORIALE

LA RÉUNION

56>57 RSMA

61

L'AÉROPORT ROLAND GARROS



Édito

Région Réunion



La Réunion, territoire de diversité et de métissage, porte une agriculture singulière, façonnée par son relief, son climat et l'engagement quotidien de ses femmes et de ses hommes qui travaillent notre terre. Malgré les contraintes inhérentes à l'insularité et aux aléas climatiques, nos agriculteurs relèvent chaque jour le défi de produire une agriculture de qualité, durable et créatrice de valeur.

La canne à sucre, pilier historique de notre économie agricole, côtoie sur notre île des filières d'excellence : fruits et légumes tropicaux, élevage, horticulture, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, produits transformés à forte identité. Toutes participent au rayonnement de La Réunion et à la valorisation de ses productions locales, reconnues pour leur qualité et leur authenticité.

Participer au Salon International de l'Agriculture n'est pas, pour La Réunion, un simple rendez-vous institutionnel. C'est un acte fort. Un acte de reconnaissance. Un acte de visibilité. Un acte de fidélité à celles et ceux qui, chaque jour, travaillent la terre et nourrissent notre île.

La Réunion vient au SIA avec son histoire, ses paysages, ses combats et ses espérances. Sa présence est une parole. Elle dit que l'agriculture réunionnaise existe, qu'elle est ambitieuse, qu'elle innove et qu'elle entend rester fidèle à l'essentiel : le lien à la terre, le respect du vivant, la dignité du travail. À travers le Salon, la Région Réunion affirme aussi une volonté politique forte : celle de soutenir nos filières, de défendre une juste rémunération du travail agricole et de renforcer la place de nos productions locales.

Être présente au Salon, c'est enfin rendre hommage. Aux agriculteurs, aux éleveurs, aux planteurs, aux transformateurs. A toutes celles et ceux qui, souvent dans l'ombre, préservent des savoir-faire qui font notre fierté et sont le ciment de notre identité créole.

Je formule le vœu que ce Salon International de l'Agriculture 2026 soit un temps de rencontres, de dialogue et de reconnaissance. Et que La Réunion y porte haut ce qu'elle a de plus précieux : sa terre, son travail, ses talents et sa dignité.

Hugnette BELLO
Présidente de la Région Réunion

LO SAVWAR NOUT ter

Le savoir, notre terre*



La 62ème édition du Salon international de l'agriculture de Paris met à l'honneur les « Générations Solutions ». Un thème qui résonne tout particulièrement à La Réunion, tant il célèbre celles et ceux qui font vivre les terroirs et portent une vision engagée de l'agriculture française, attentive aux grands enjeux sociaux, économiques et environnementaux de notre temps.

Dans ce domaine, notre île fait figure de véritable laboratoire d'initiatives et d'innovations. Elle rayonne par sa capacité à valoriser un terroir authentique, riche de traditions, qui reflète toute la diversité et la vitalité des territoires de France. Elle se distingue également par sa remarquable résilience, conjuguant adaptation, innovation et créativité face aux défis de l'insularité, de la pression démographique et du changement climatique.

La Réunion est une belle terre d'agriculture, portée par des femmes et des hommes passionnés, qui contribuent avec ambition au rayonnement du monde agricole français, tout en restant profondément attachés à leur identité et à leurs savoir-faire.

C'est donc tout naturellement que, comme chaque année, La Réunion prend part au Salon international de l'agriculture afin de mettre en lumière ses talents, son engagement et l'excellence de ses productions.

Au cœur des Régions de France, nous affirmons notre singularité et la richesse de notre terroir à travers nos fruits, nos produits transformés, notre artisanat, sans oublier une gastronomie généreuse et métissée, qui participe à la fierté de notre appartenance à cette grande nation française, terre de gastronomie et de bien manger.

Pour cette nouvelle édition, le Département a une fois encore répondu présent, accompagnant une délégation de 34 acteurs du monde agricole, aux côtés de nos partenaires institutionnels, afin de faire rayonner ensemble le « Village Réunion ».

Ce rendez-vous avec l'agriculture et les agriculteurs du monde s'annonce d'ores et déjà exceptionnel. Durant ces neuf jours, le Département de La Réunion aura à cœur de faire de cet événement un moment inoubliable, en transformant symboliquement Paris, Ville Lumière, en 25ème commune de La Réunion.

Cyrille MELCHIOR,
Président du Département de La Réunion





La Réunion, une île qui se vit intensément.

Nichée au cœur de l'océan Indien, La Réunion est une destination d'exception. Île intense, terre volcanique et d'excellence, elle est le fruit d'un métissage unique au sein duquel des cultures, venues d'horizons multiples, s'épanouissent en harmonie et ont donné naissance à un patrimoine vivant, riche et profondément authentique.

En 2026, La Réunion figure parmi les 25 meilleures destinations à découvrir du Lonely Planet. Sa diversité, sa biodiversité, ses pitons, cirques et remparts classés au patrimoine mondial de l'UNESCO tout comme son Maloya et sa richesse culinaire en font une destination unique au monde.

Chaque année, le Salon International de l'Agriculture est un moment privilégié pour faire découvrir cette richesse, pour partager notre art de vivre et nos savoir-faire. Ce rendez-vous est incontournable tant il permet de valoriser les produits de nos artisans, notre terroir et nos traditions.

C'est aussi le moment idéal pour mettre en lumière le travail mené par le Comité Réunionnais du Tourisme en matière d'agritourisme, une filière porteuse de sens et d'avenir dans nos différents territoires. L'agritourisme, c'est l'occasion d'aller moins vite et de mieux vivre la rencontre avec des Réunionnaises et des Réunionnais.

Au cœur du Village Réunion, laissez-vous porter par les rencontres et les nombreuses expressions de nos territoires : des saveurs à déguster, des savoir-faire à partager et des expériences à découvrir.

Plus qu'une destination, La Réunion est une rencontre, une invitation à l'émotion et au partage.

Bienvenue à La Réunion, l'île intense.

Patrick LEBRETON,
Président de l'Ile de la Réunion Tourisme



Mot de la Chambre d'Agriculture de La Réunion

Depuis plus de 30 ans, l'île de La Réunion s'invite au Salon International de l'Agriculture avec le concours de la Chambre d'agriculture pour vous faire découvrir nos productions d'exception.

Accompagner le monde agricole, exporter nos savoir-faire, promouvoir notre excellence, valoriser nos richesses et les trésors de nos exploitations : tels sont les dénominateurs communs de notre aventure au plus près de vous, au cœur du village Réunion du Parc Expo de la Porte de Versailles.

La Réunion, cette île-monde, c'est avant tout la synthèse entre traditions, innovations et modernité à travers des productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour de la filière canne-sucre-rhum-énergie, véritable pivot de notre agriculture tropicale.

Axé cette année sur « Générations & Solutions », la 62eme édition du Salon International permettra une nouvelle fois de valoriser ces femmes et hommes qui proposent des innovations et de nouvelles perspectives au quotidien maintenant ainsi notre agriculture à un haut niveau d'excellence.

C'est cet esprit que la Chambre d'agriculture, à l'origine du village Réunion il y a trois décennies, cultive à travers un accompagnement et un encadrement technique quotidien qui permettent à notre île de présenter une des meilleures diversifications végétales nationales.

Avec le record d'une cinquantaine de médailles récoltées lors de la précédente édition du Concours Général Agricole que nous pilotons, notre agriculture présente un fort potentiel matérialisé cette année par la présence d'une trentaine d'exposants au cœur de cette belle aventure. Une aventure et une volonté partagées par des partenaires forts tels que le Département, la Région ou encore l'Île de La Réunion Tourisme.

A l'occasion de cette grande fête, nous serons au plus près de vos attentes sur un village pensé et configuré pour la découverte d'une île qui vous permettra, le temps d'une escale, une immersion au cœur de nos gourmandes exploitations.

Olivier FONTAINE
Président de la Chambre d'agriculture de La Réunion



CARTE D'IDENTITÉ

NOM

Ile de La Réunion

CHEF-LIEU

Saint-Denis

SITUATION

Archipel des Mascareignes,
Sud-ouest de l'océan Indien

DISTANCES REPÈRES

Maurice 200 km, Madagascar 800km,
Afrique 2000km, Paris 9360km

SUPERFICIE

2512km²

CLIMAT

Tropical tempéré

POPULATION

896 175 (au 01/01/2025)

LANGUE

Française / Créole réunionnais

MONNAIE

Euro

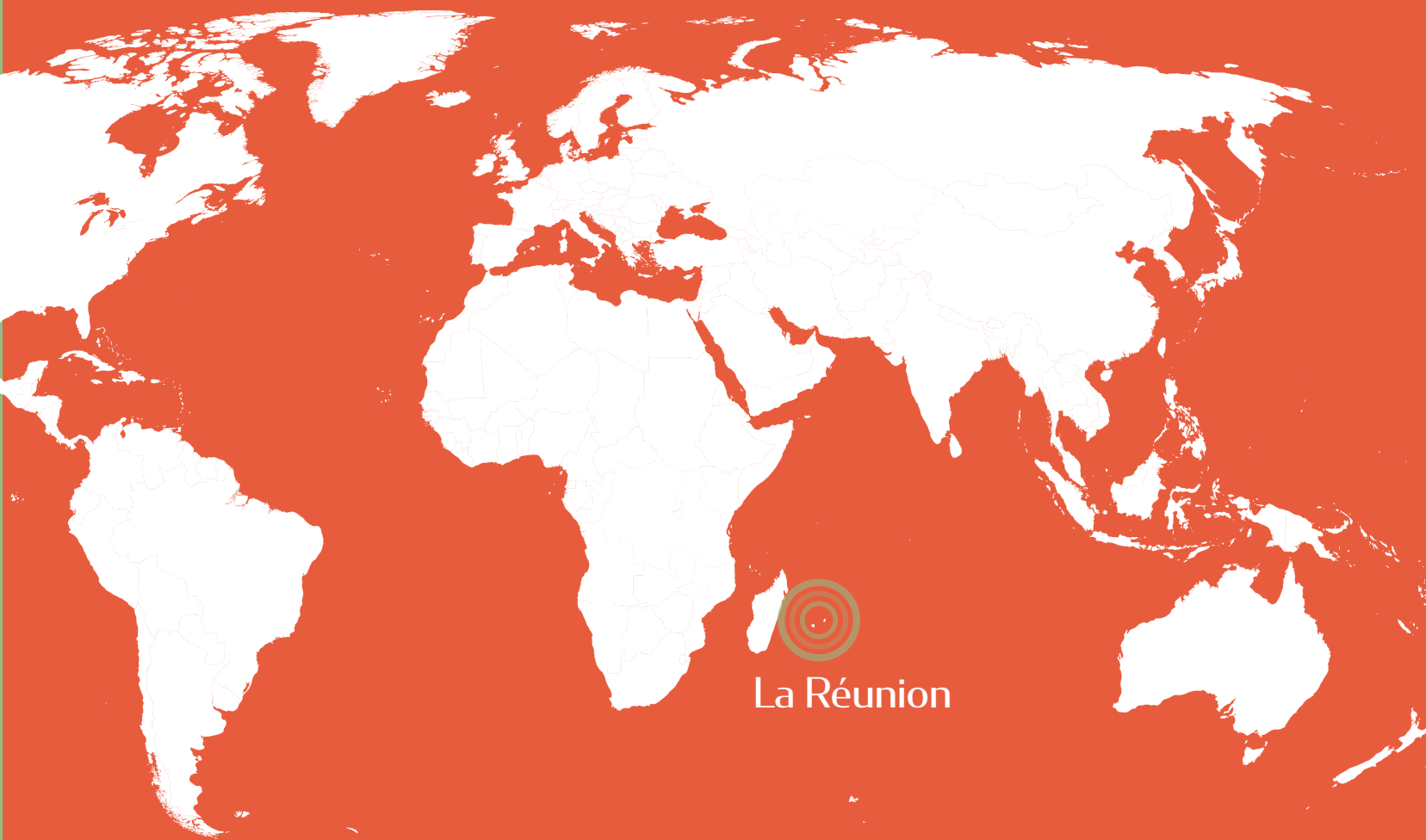
STATUT

Départements et Régions d'Outre-Mer
(DROM) et Régions Ultrapériphériques
de l'Union Européenne (RUP)

PIB

24,4 milliards d'euros
27 300€ par habitant en 2024
(Augmentation de 0,5%)

*Source INSEE



La Réunion

Dépûte
française
& européenne

La Réunion, un territoire d'excellence au rendez-vous des opportunités mondiales

Le territoire réunionnais est un trésor français et européen, situé au centre de l'océan Indien. Une île où l'effervescence économique s'allie à la qualité de vie.

Localisée dans l'archipel des Mascareignes, à proximité de l'île Maurice et de Madagascar, La Réunion est bien plus qu'un bijou naturel et culturel qui attire chaque année des centaines de milliers de visiteurs étrangers ravis d'explorer cette petite merveille en toute tranquillité.

La Réunion est une région ultrapériphérique de l'Union européenne qui fonctionne selon le modèle politique, administratif et juridique français. Ce cadre fixe également les normes monétaires (zone Euro) et réglementaires (surtout en termes de santé). Ainsi, La Réunion assure aux investisseurs toutes les garanties possibles : une stabilité politique, sociale et monétaire, une transparence en matière de législation, une production de qualité et éthique, ainsi qu'une traçabilité des produits.

La population et les entreprises de l'île utilisent quotidiennement des infrastructures de premier ordre (infrastructures routières, transports, ports, logements, hôtellerie, établissements médicaux, univer-

sité, services...), qui sont presque sans pareilles dans la région et qui n'ont rien à reprocher à leurs homologues françaises hexagonales.

Sa position insulaire et tropicale l'a amenée à adopter des mesures particulières. À un tel point qu'elle dépasse parfois les normes des régions continentales européennes, devenant ainsi une véritable région d'exception !

UN POSITIONNEMENT AVANTAGEUX À LA RENCONTRE DES MONDES

En effet, l'île de La Réunion, par sa position géographique et administrative, offre un point d'ancrage idéal pour ceux qui désirent développer leur activité non seulement localement, mais aussi vers des régions telles que l'Asie, l'Afrique et le Moyen-Orient sans inquiétude.

La Réunion bénéficie d'un potentiel de développement de ses échanges commerciaux et exportations grâce à sa proximité avec plusieurs régions économiques majeures. De plus, l'île bénéficie de connexions aériennes et maritimes solides avec le reste de la France, ce qui facilite la distribution de ses produits vers la France et l'Union Européenne.



La Réunion, *l'excellence* agroalimentaire : du sucre aux trésors culinaires

La Réunion se positionne comme un acteur de référence à l'échelle internationale dans la production de sucres spéciaux, un segment de niche à forte valeur ajoutée qu'elle a largement contribué à structurer et à développer. Aujourd'hui, plus de 40 % de la production sucrière de l'île est destinée aux sucres spéciaux, un niveau qui constitue une référence mondiale. La canne à sucre demeure un pilier fondamental de l'agriculture réunionnaise et de l'équilibre économique des territoires ruraux. Sur la dernière décennie, la production annuelle moyenne s'est établie autour de 1,6 million de tonnes, confirmant la solidité de la filière. En 2024, la campagne cannière a représenté 1 137 270 tonnes de canne à sucre*, illustrant à la fois la résilience du secteur et les aléas climatiques auxquels il est exposé. Cette réussite repose sur un savoir-faire local solide, alliant méthodes agricoles traditionnelles et innovations modernes. Parallèlement, l'agriculture réunionnaise se caractérise par une diversification croissante des productions. De nombreux agriculteurs produisent fruits et légumes frais, plantes aromatiques, épices et fleurs, destinés aussi bien au marché local qu'à l'exportation. Soucieux de répondre aux normes sanitaires les plus exigeantes, ils garantissent une qualité, une sécurité alimentaire et une traçabilité élevée. Des produits emblématiques tels que l'ananas Victoria, la vanille de La Réunion, reconnue par le label « Indication Géographique Protégée », le café Bourbon Pointu, le letchi « Label Rouge », ainsi que les rhums et spiritueux locaux bénéficient d'une notoriété internationale croissante. Ces

productions à forte valeur ajoutée constituent de véritables vecteurs de différenciation et d'attractivité pour le territoire. L'agriculture réunionnaise couvre près de 80 % des besoins locaux en produits frais et se développe autour de la transformation, des circuits courts et de l'agriculture biologique (6 % de la surface agricole est engagée en bio en 2024). Ensuite, l'économie bleue constitue un autre pilier stratégique du développement économique réunionnais. En 2024, les exportations liées aux produits de la mer, à la pêche et à l'aquaculture ont représenté environ 120 millions d'euros*², faisant de ce secteur la seconde source de recettes d'exportation du territoire. La filière pêche locale propose une large gamme de poissons et crustacés frais, valorisant la richesse marines de l'île. Profondément enracinée dans son identité et ses traditions, La Réunion s'engage résolument sur une trajectoire d'excellence, conciliant héritage agricole, innovation et ouverture internationale. Le secteur du tourisme accompagne cette dynamique en valorisant les richesses culinaires de l'île. La gastronomie réunionnaise, issue d'un subtil métissage des influences indiennes, chinoises, africaines et européennes, constitue un véritable voyage de saveurs. Ses produits authentiques, naturels et de qualité font désormais partie des cartes de nombreux restaurants étoilés, contribuant ainsi à l'essor de la renommée culinaire de La Réunion.

* Source : DAAF : Mémento 2025 (chiffres 2024)

*² Source : Insee – Bilan économique 2024 – La Réunion

Les produits locaux : des goûts authentiques à promouvoir sur la scène internationale

Le Conseil régional de La Réunion a fait du secteur agroalimentaire un axe prioritaire de sa stratégie de développement économique. Grâce à des dispositifs d'accompagnement financier ciblés, notamment en matière d'investissement, cette filière a pu se renforcer, gagner en compétitivité et consolider sa position de pilier de l'industrie locale. En 2024, le chiffre d'affaires de l'agriculture réunionnaise s'est élevé à 1,49 milliard d'euros, dont 94 millions d'euros réalisés à l'export*, traduisant une ouverture internationale en progression. Plus largement, les exportations de biens de La Réunion ont atteint 413 millions d'euros, en hausse de +2,1 % en valeur par rapport à 2023. La filière sucre demeure le principal moteur de ces échanges, représentant environ 44 % de la valeur totale des exportations, confirmant son rôle structurant dans le commerce extérieur et le rayonnement économique de l'île.

La Réunion assure près de 80 % de la production de sucre de canne de l'Union européenne*² et la filière canne-sucre constitue la première production végétale de l'île (122,6 millions d'euros en 2024). Reconnue pour la qualité de sa production, la filière sucre joue un rôle structurant dans de multiples usages : alimentation, production de sucre et de rhum, bioéthanol et énergie, contribuant ainsi à la diversification des usages et à une croissance économique durable.

L'agriculture réunionnaise se distingue par son engagement en faveur de pratiques respectueuses de l'environnement, avec un recours croissant aux techniques durables et à l'innovation. Cette orientation permet de répondre à la fois aux enjeux climatiques, aux attentes sociétales en matière de qualité et de traçabilité, et aux exigences des marchés.

Le secteur agroalimentaire réunionnais s'appuie donc sur une production agricole diversifiée et sur un appareil industriel et commercial structuré, reconnu pour l'excellence, la qualité et la variété de ses productions, qui constituent un levier essentiel de création de valeur et d'emplois sur le territoire.

*Source : Insee – Bilan économique 2024 – La Réunion

*² Source : Syndicat du sucre de La Réunion



Chaque année depuis le début de notre participation au début des années 2000, nos producteurs réunionnais ont l'opportunité de promouvoir les goûts exceptionnels des produits de nos terroirs à travers le Concours Général Agricole. Un moment majeur qui vise à encourager les producteurs et transformateurs impliqués dans l'excellence et les savoir-faire et, plus généralement, à promouvoir auprès des consommateurs, une alimentation de qualité issue de l'agriculture française et ultra-marine entre traditions et innovations, respect et authenticité.

Pour la Chambre d'Agriculture, pilote du Concours à La Réunion, il est le gardien de notre attachement à nos racines, à notre territoire et à son identité. Un territoire qui montre d'année en année sa créativité et des savoir-faire désormais reconnus chaque année dans différentes catégories. Soumis à un règlement approuvé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce concours mène les Chambres d'Agriculture à garantir le rôle de relais entre l'organisation générale et les producteurs dans le respect des règles imposées.

De nombreux producteurs peuvent ainsi présenter leurs produits et s'inscrire dans la catégorie qui leur correspond avant l'organisation des finales au Salon International de l'Agriculture. A La Réunion nous sommes fiers de compter chaque année de plus en plus de participants et de plus en plus de médaillé(e)s. Nos producteurs réunionnais s'inscrivent chaque année dans le concours réservé

aux produits avec pas moins de 19 catégories parmi lesquelles les rhums, les confitures, les épices et les miels. Véritable atout commercial, l'obtention d'une médaille au CGA valorise la qualité de nos produits réunionnais, le savoir-faire de nos producteurs. Il permet ainsi de valoriser la richesse de notre île et de voyager au cœur de nos exploitations.



Palmarès

2025/ 56 MÉDAILLES DONT 25 EN OR, 25 EN ARGENT ET 6 DE BRONZE
Catégories : rhums, confitures, bières, vanille, miels

2024/ 32 MÉDAILLES DONT 15 EN OR, 11 EN ARGENT ET 6 DE BRONZE
Catégories : rhums, bières, miels, confitures

2023/ 26 MÉDAILLES DONT 8 EN OR, 10 EN ARGENT ET 8 DE BRONZE
Catégories : miels, confitures, vanille, rhums

2022/ 8 MÉDAILLES DONT 5 EN OR ET 3 DE BRONZE
Catégories : confitures, rhums et miels

2019/ 7 MÉDAILLES DONT 4 EN OR, 2 EN ARGENT ET 1 DE BRONZE
Catégories : confitures, vanille, rhums, punches



«NOS EXPO- SANTS»

Un terroir à partager,
Un voyage de saveurs à découvrir

code saveurs

ARIFEL

CONTACT ARIFEL

RESPONSABLE
Yannick SOUPAPOULLE

RAISON SOCIALE
Arifel

ADRESSE
1, Ter chemin de l'Irfa
97410 Saint-Pierre

MAIL
yarifel@live.fr

0692 02 93 70

SITE
fruitsdelareunion.re



QUI SOMMES-NOUS ?

L'ARIFEL (Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits et Légumes) rassemble l'ensemble des acteurs de la filière : producteurs, transformateurs, importateurs, grossistes et distributeurs.

Notre mission est de relever les défis de la filière en agissant collectivement pour :

- Développer, améliorer et sécuriser une offre de produits agricoles et agroalimentaires.
- Garantir des produits sains, de qualité, répondant aux besoins des marchés locaux, nationaux et internationaux.

À ce jour, l'ARIFEL regroupe plus 800 agriculteurs organisés au sein de 9 organisations de producteurs (OP), représentant un volume de 30 000 tonnes de fruits et légumes produits chaque année.

Grâce à une stratégie ciblée, nous mettons en avant la richesse et l'excellence de nos productions sur les marchés extérieurs, contribuant ainsi à la reconnaissance de l'île comme un terroir agricole de qualité.

D'ici 2025, l'ARIFEL ambitionne d'exporter 8 000 tonnes de fruits frais et transformés. Cet objectif repose sur :

- Une offre diversifiée : Nos produits phares comme l'ananas Victoria, les litchis, les fruits de la passion sont particulièrement prisés pour leur saveur unique.
- Un engagement qualité : Plus de 60 % de nos productions sont certifiées AB (Agriculture Biologique), HVE (Haute Valeur Environnementale) ou Global GAP, garantissant des produits respectueux de l'environnement et des standards internationaux.

NOS PRODUITS

L'ARIFEL valorise une large gamme de fruits frais et transformés, dont :

- Ananas Victoria
- Litchis
- Fruits de la passion
- Mangues, en particulier la José

« BON À SAVOIR »

L'ananas : il faut enlever la peau, les yeux, découper, ouvrir la bouche, mâcher et avaler. Si on en mange beaucoup, ça brûle les graisses, notamment celles du ventre et on voit désormais vos abdominaux.



« ARIFEL, alon mèt les fruits et légumes en lèr ! »

APTF



CONTACT APTF

RESPONSABLE
Annie VALIN THOMAS MARIE

RAISON SOCIALE
APTF

ADRESSE
7 Zone de l'artisanal
Les Trois Bassins

MAIL
annievalin423@gmail.com

06 92 51 95 15



QUI SOMMES-NOUS ?

L'APTF est une association qui regroupe les producteurs et transformateurs fermiers afin de mutualiser les actions et renforcer la dynamique collective. Elle œuvre à la valorisation et à la promotion des produits fermiers, tout en accompagnant la formation et l'insertion des personnes dans leurs activités professionnelles. L'association agit également pour l'harmonisation des pratiques de production et de commercialisation, et met en place toute action contribuant au développement et à la pérennisation de la filière fermière.

NOS PRODUITS

Lobe de foie gras de canard, divers terrine de canard, divers rillettes de canard (différents épices de La Réunion), divers achards 100% de La Réunion, divers pâte de piment.

« BON À SAVOIR »

À consommer avant les dates de préemption

« La Réunion lé la ! »

AUDACES



CONTACT AUDACES

RESPONSABLE

Francois-Xavier CAUSSADE

RAISON SOCIALE

Audaces

ADRESSE

16, Chemin du poisson Volan
97419 La Possession

MAIL

fxcaussade@audaces.re

06 92 61 61 37

SITE

www.audaces.re



Audaces



Audaces.re

AUDACES
CHOCOLAT ARTISANAL



QUI SOMMES-NOUS ?

Chez Audaces nous voulons retrouver cette part de naturel sauvage dans le chocolat, qui respecte l'environnement, notre santé et qui nous fait retrouver le vrai goût du chocolat.

Notre croyance est d'aller dans ce sens pour vous donner un produit authentique, dans lequel vous pouvez croquer les yeux fermés et découvrir de nouveaux arômes perdus au cœur de la fève. Nous travaillons ainsi à :

- > Transformer de façon artisanale les fèves de cacao en chocolat.
- > Travailler avec des produits exclusivement océan Indien
- > Avoir une démarche respectueuse pour l'environnement (emballages compostables ou recyclables).

NOS PRODUITS

Des produits de La Réunion avant tout :

Du chocolat 70 % noir cacao de La Réunion

Du chocolat au lait 42 % cacao de La Réunion

« criollait »

Du criollait cacahuètes

Du chocolat blanc au Faham

Du chocolat blanc au sucre roux de La Réunion caramélisé

Du chocolat noir 70% cacao Madagascar avec des inclusions de Bourbon Pointu

Des assortiments (noir/ criollait / roux et blanc à la vanille bleue)

« BON À SAVOIR »

Tablettes à conserver dans une cave à vins préférentiellement

LAURÉATS

International

Chocolate Awards 1/7/2022 :
médaillé d'argent pour le chocolat blanc
au Faham

« À déguster sans modération ! »

BANANERAIE DE BOURBON



CONTACT BANANERAIE DE BOURBON

RESPONSABLE

Katuscia PAYET

RAISON SOCIALE

BANANERAIE DE BOURBON

ADRESSE

82, Chemin des Bibassiers, Colimaçon
Saint Leu

MAIL

katipayet13@yahoo.fr

06 92 36 19 93



Bananeraie de Bourbon



Bananeraie_Bourbon



QUI SOMMES-NOUS ?

La Bananeraie de Bourbon est une exploitation agricole bio située dans l'ouest de La Réunion sur Saint-Leu. Cela fait plus de 15 ans que nous sommes installés et aujourd'hui, en étant toujours sur les marchés locaux, nous faisons aussi de la vente sur internet, de la vente directe sur l'exploitation de nos produits transformés issus de l'exploitation. Nous transformons la banane bio mais aussi d'autres fruits de saison. Des visites guidées de l'exploitation et des ateliers y sont aussi proposés.

NOS PRODUITS

Farine de bananes bio, diverses confitures autour de la banane et des fruits de saison, des achards et des rougails, des fruits séchés comme les bananes, mangues, litchis, des préparations sucrées et salées avec la farine de bananes, des préparations pour rhum arrangé, des bananes fraîches.

« BON À SAVOIR »

Produits Bio, sans gluten, complète 40% de sucre, sans conservateur, sans additifs chimiques, produits locaux

« Pense à ta Santé, mange sainement ! »

CAHEB BIEN ÊTRE VÉGÉTAL

CONTACT CAHEB

RESPONSABLE
Marie Rose SEVERIN

RAISON SOCIALE
Coopérative Agricole des Huiles
Essentielles de Bourbon

ADRESSE
83 rue kerveguen
97430 Le Tampon

MAIL
secretariat.caheb@gmail.com

0692 61 06 61 - 0262 27 75 28

SITE
www.geranium-bourbon.com

  LA CAHEB



QUI SOMMES-NOUS ?

La CAHEB (Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon) regroupe des adhérents qui distillent du géranium, du vétyver, de la citronnelle et autres huiles essentielles. Nos huiles essentielles sont valorisées au travers de différents produits exposés lors de ce salon. Avec la CAHEB contribuez à la sauvegarde du patrimoine réunionnais

NOS PRODUITS

Vente d'huiles essentielles 100 % pures et naturelles locales et d'ailleurs, gamme cosmétique, tisanes, eaux de parfum, composition de parfumante, hydrolats, ...

« BON À SAVOIR »

Nos huiles essentielles sont à utiliser avec un corps gras pour les massages.

« Contribuez à la sauvegarde du patrimoine réunionnais ! »

CONFISERIE HOARAU GATO LONTAN

CONTACT CONFISERIE HOARAU

RESPONSABLE
Joel HOARAU

RAISON SOCIALE
SARL CONFISERIE HOARAU

ADRESSE
34, Chemin Guichard
97421 La Rivière Saint-Louis

MAIL
confiserie.hoarau@outlook.fr

0693 44 75 27 / 0262 71 22 93

SITE
www.confiserie-hoarau.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une entreprise familiale de fabrication artisanale de bonbons traditionnels de l'île de La Réunion depuis 1997, tels que bonbon miel, bonbon cravate, gato lontan (bonbon gras, bonbon curcuma, bonbon la rouroute, bonbon poisson, pâte créole, napolitain créole, chemin d'fer, gâteau patate, tison, manioc, etc.)

Nous accompagnons nos clients dans une qualité optimale, innovante, et performante.

Notre savoir-faire est 100% artisanale, avec des emportes-pièces.

Nous possédons le label bio, depuis une dizaine d'années, par rapport à la fabrication de produits bio, visant une certaine clientèle fidèle (traiteurs, collectivités, hôtels...)

Nous avons un atout compétitif qui nous distingue de nos concurrents, notre flexibilité, nos prix compétitifs, surtout une production locale avec des délais courts.

Nous avons un savoir-faire et une expérience reconnue dans notre secteur d'activité, une qualité garantie, et une vision de partenariat durable à l'international, ce qui fait le pourquoi de travailler avec nous.

NOS PRODUITS

Bonbon miel, bonbon cravate, bonbon gras, pâte créole, bonbon curcuma, napolitain créole.

« BON À SAVOIR »

Les bonbons miel et bonbons cravate peuvent être congelés et sortis au dernier moment pour une dégustation optimale. aussi les mettre dans de l'aluminium pour une conservation fraîcheur sur plusieurs jours.

« Gato lontan, si le gou lé bon, ben cé nou...! »

TI PLANTERRE

CONTACT TI PLANTERRE

RESPONSABLE
Geoffroy LEICHNIG

RAISON SOCIALE
ENTREPRISE INDIVIDUELLE
LEICHNIG GEOFFROY

ADRESSE
35 bis Chemin Paul Hoareau
Le Baril - 97442 Saint-Philippe

MAIL
geoffrey.leichnig@gmail.com

0693 46 84 00

SITE
www.tiplanterre.re

 ti Planterre
 geoffreyleichnig



QUI SOMMES-NOUS ?

Située sur les pentes luxuriantes du volcan de Saint-Philippe, l'entreprise Ti Planterre incarne le mariage parfait entre tradition familiale et innovation. Depuis trois générations, la famille

cultive avec passion et savoir-faire la vanille en agroforesterie, sur plus de 10 hectares de terres volcaniques préservées. Ce choix agricole, respectueux de l'environnement, permet de garantir une production de qualité, alliant la richesse du terroir à une gestion durable des ressources. Engagée dans une démarche rigoureuse, l'exploitation est certifiée en agriculture biologique et bénéficie du prestigieux label IGP Vanille de l'Île de la Réunion. Chaque gousse de vanille récoltée est ensuite transformée avec soin dans l'atelier familial, où elle se décline sous différentes formes : vanille sèche, fraîche ou encore en poudre.

NOS PRODUITS

Au-delà de la vanille, Ti Planterre propose également une gamme de produits exclusifs, tels que des préparations pour rhum arrangé, élaborées à partir des fruits récoltés sur l'exploitation, ainsi que du curcuma cultivé dans le respect des traditions agricoles locales.

Un savoir-faire artisanal, une approche durable et des produits de qualité exceptionnelle : Ti Planterre est une véritable référence dans le domaine de la vanille, et un acteur incontournable pour les professionnels en quête de produits authentiques et raffinés.

« BON À SAVOIR »

La vanille fraîche est une vanille affinée pendant plus de 12 mois. Sa teneur en huile est plus importante, de ce fait, un tiers de la gousse suffit pour parfumer un plat



« Rien de mieux pour parfumer vos plats et desserts qu'une bonne vanille. »

ERIC LAVALLE



CONTACT ERIC LAVALLE

RESPONSABLE
Éric LAVALLE

RAISON SOCIALE
Lavalle

ADRESSE
121 rue Benjamin Hoareau
97430 Le Tampon

MAIL
ericlavalle3@gmail.com
06 92 33 04 45 / 06 92 30 24 89

SITE
www.bottimgourmand.com

 Eric Lavalle
 eric_lavalle_



QUI SOMMES-NOUS ?

Spécialisée en produits rares, l'entreprise LAVALLE crée des saveurs telles que le Sirop de Galabé, le crémeux vanille, le confit de patate douce au champagne, la pâte de vanille, le vinaigre à l'ail Noir, l'huile à la vanille, etc.

NOS PRODUITS

Je travaille sur le goût du produit : salé et sucré et la création de saveurs : gomashio au sel de Saint-Leu, vinaigre de galabé, poudre de combava, le massalé, confit ananas au rhum, gelée ail noir.

« BON À SAVOIR »

Pour conserver nos épices :

- ne pas laisser dans une source de chaleur
- les garder dans un endroit à l'abri de la lumière
- acheter plutôt des petits contenants.

« Cultivons l'exception ! »

FERME DE L'EST

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2026

CONTACT FERME DE L'EST

RESPONSABLE
Suzie TANCOURT

RAISON SOCIALE
ARTISAN

ADRESSE
57, Ter Chemin Bassin Bleu,
97437 Sainte Anne

MAIL
suzie.fermedelest@gmail.com

06 92 74 34 46

 Ferme de l'Est



QUI SOMMES-NOUS ?

L'entreprise est spécialisée dans la transformation végétale et animale, proposant une gamme de produits conditionnés en bocaux de différents grammages.

Elle se distingue par des confitures originales mêlant fruits, légumes et épices, ainsi que par des achards (mélanges de légumes et de fruits verts relevés d'épices et de curcuma), rougails, piments et plats cuisinés.»

NOS PRODUITS

Achards palmiste, bilimbis, babafigues, légumes, papaye, papaye ananas
Confitures Ananas victoria, tangor ananas, papaye ananas,
Banane flambée, mangue letchis
Piments
Rillettes gingembre mangue
Rougail saucisse
Coq massalé

« BON À SAVOIR »

Les achards, subtilités que vous pouvez utiliser à l'apéro sur des toast, sur des légumes lors d'un cocktail dinatoire (rondelle de tomate, concombre, courgette....) des sandwiches ou accompagnement de plats, les confitures, petit déjeuner, pain, crêpes, foie gras accompagnement de plats également. Exemple : un poisson poché avec une petite confiture d'ananas

ICI C'EST PÉI

ASSOCIATION PRODUCTEURS FERMIERS DU GRAND SUD

CONTACT ICI C'EST PEI

RESPONSABLE
Amenie Jean Danylo TAILAME

RAISON SOCIALE
Association Producteurs Fermiers
du Grand Sud

ADRESSE
42 allée des pos de senteur
97410 Saint-Pierre

MAIL
danylo.tailame@gmail.com

06 92 23 84 11 / 06 92 65 35 69

 Association Producteur
Et Fermier Du Grand Sud



QUI SOMMES-NOUS ?

ICI C'EST PÉI – Cultivons local, partageons l'excellence
L'APFGS regroupe des producteurs engagés dans la valorisation des filières végétales réunionnaises : fruits, grains, semences et produits transformés. L'association accompagne ses adhérents vers une agriculture durable et innovante, tout en promouvant le savoir-faire local à travers des produits authentiques tels que pâtes de piments, confitures, sirops et préparations pour rhum arrangé. Son ambition : faire rayonner le goût et la qualité de La Réunion, ici et ailleurs.

NOS PRODUITS

Nos pâtes de piments artisanales expriment toute la puissance et la typicité des variétés locales, véritables incontournables de la cuisine créole. Les confitures pays, élaborées à partir de fruits tropicaux soigneusement sélectionnés (ananas, mangue, goyavier, fruit de la passion...), offrent un concentré de goût et de soleil dans chaque pot. Nos sirops traditionnels, dont le célèbre sirop de curcuma, allient naturalité et originalité pour des boissons raffinées aux notes épicées et florales. Enfin, les préparations pour rhum arrangé, subtilement composées de fruits, d'épices et de sucre de canne, incarnent l'art de vivre et la convivialité réunionnaise.

À travers ces produits, l'APFGS met en avant une agriculture locale, durable et innovante, porteuse de valeurs de qualité, d'authenticité et de transmission.

« BON À SAVOIR »

Les produits de l'APFGS sont conçus pour sublimer la cuisine et faire voyager les sens à travers les saveurs uniques de La Réunion.

Pâtes de piments artisanales : À utiliser en touche légère pour relever les plats, sauces ou marinades. Riches en saveurs et en vitamines, elles réveillent les papilles tout en apportant une note authentique créole. **Astuce** : ajoutez une demi-cuillère à café dans une sauce tomate ou un bouillon pour une intensité maîtrisée.

Confitures pays : Savoureuses et généreuses, elles accompagnent aussi bien les petits-déjeuners que les desserts. Préparées à base de fruits tropicaux, elles sont riches en antioxydants naturels. **Astuce** : sublimez un fromage blanc ou un gâteau nature avec une cuillère de confiture de goyavier !

Sirops traditionnels (curcuma, gingembre, citronnelle...) : Naturellement riches en bienfaits, ces sirops peuvent être dégustés à l'eau fraîche, en infusion chaude ou en cocktails. Le curcuma, reconnu pour ses propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes, apporte une touche saine et colorée à vos boissons. **Astuce** : mélangez-le avec un jus de citron et de l'eau pétillante pour une boisson tonique et rafraîchissante.

Préparations pour rhum arrangé : De véritables invitations au voyage ! Il suffit d'ajouter du rhum et un peu de patience pour obtenir un rhum arrangé maison aux saveurs exotiques. **Astuce** : laissez macérer 4 à 6 semaines dans un endroit frais et sec pour révéler pleinement les arômes des fruits et des épices.

« Faites vibrer vos papilles aux saveurs épicées de nos régions ! »

« ICI C'EST PÉI – Cultivons local, partageons l'excellence. »

ILET GOURMET



CONTACT LES RUCHERS D'AUTRES FOIES

RESPONSABLE
Bernard SAVREUX

RAISON SOCIALE
APAS

ADRESSE
32, Rue Voltaire
Rivière Saint-Louis

MAIL
savreuxber@gmail.com

06 93 77 02 40 / 0692 70 32 30

SITE
www.lerucherdautresfoies.re

Le rucher 974



QUI SOMMES-NOUS ?

Le Rucher d'Autres « Foies » est une entreprise Péi, qui récolte le miel réunionnais depuis 2004. Ce trésor est entre les mains de Bernard Savreux, un apiculteur passionné et visionnaire. Le résultat est gourmand, avec des miels d'exceptions. Les produits récoltés donnent une qualité unique, pour satisfaire les palais les plus exigeants. Saveur et Tradition Lontan prépare des confitures artisanales 100% péi à base de produits frais et fraîchement cueillis. Sans colorant, sans conservateur.

Bernard Savreux, fils d'agriculteur et amoureux de son métier, œuvre sans relâche pour peaufiner son savoir-faire, dans le respect des traditions, enrichi avec les techniques modernes.

NOS PRODUITS

Le Rucher d'Autres « Foies » et saveur et tradition lontan vous proposent :

- > Miels : Letchis crémeux, baies roses, miel vert, miel de forêt tropicale foncé
- > Confitures : Letchis et fruit de la passion, mangue, letchis vanille, banane citron vanille

Nouveautés :

- > Confitures : Tangor combava, papaye, letchis et délice de patate douce saveur anisette
- > Miels : Forêt de bois de couleur, Forêt de plantes médicinales, miel de cru et rare

« BON À SAVOIR »

1. Facilite la digestion ; permet de retrouver de l'énergie ;
2. Calme l'anxiété et reprendre de l'énergie après un coup de fatigue ;
3. Soulage les inflammations de la peau ou les brûlures ;
4. Sert de base pour la préparation de masques pour le visage ou les cheveux.

« Bernard Savreux, un apiculteur passionné et visionnaire ! »

LA BELLE COUR



CONTACT LA BELLE COUR

RESPONSABLE
Alban CHABOUD
et Maxime LE GRUMELEC

RAISON SOCIALE
EARL LBM «LA BELLE COUR»

ADRESSE
8, Chemin La Cour Martin
Saint-Paul

MAIL
julien@lbm.re

06 92 42 07 59

SITE
www.labellecour.re

La Belle Cour

labellecour-reunion

La Belle Cour-île de La réunion



QUI SOMMES-NOUS ?

À Saint-Paul, sur plus de 4 hectares, nous cultivons notre moringa bio, également appelé Mouroum, ainsi que de nombreuses plantes aromatiques et médicinales. Tous nos produits contiennent du moringa, que nous travaillons avec soin : Les feuilles fraîches sont transformées le jour même en tartinables type pesto, en trois versions : nature, aux baies roses ou au basilic. Les feuilles séchées servent de base à nos infusions et sirops artisanaux, déclinés nature ou aromatisés au basilic, sauge ou menthe. Elles sont également utilisées pour infuser notre vinaigre, base de notre sauce signature « Le Piment ». Enfin, les feuilles séchées sont finement moulues pour obtenir notre poudre de moringa, facile à incorporer au quotidien. Toujours à la recherche de nouvelles idées, nous créons aussi des produits en collaboration avec des acteurs locaux de la Réunion, comme Moka de Palmas, Coco Passion, Maison Legrain ou MagMade, pour proposer des associations gourmandes et originales.

Découvrez nos créations à base de moringa, alliant goût, originalité et savoir-faire réunionnais :

- Tartinables : Velours Moringa, Velours Moringa aux Baies Roses et Pesto Basilic-Moringa, pour agrémenter vos toasts, sandwiches ou recettes créatives.

- Sirops artisanaux : Moringa, Saugue, Menthe ou Basilic, parfaits pour parfumer vos boissons et desserts.

- Sauce "Le Piment" : un mariage audacieux de piment Habanero chocolat et Moringa, pour relever vos plats avec caractère.

- Crème de patate douce à la poudre de Moringa : fruit d'une collaboration gourmande avec Coco Passion.

- Infusion de feuilles de moringa : pour un moment de dégustation simple et naturel.

- Poudre de feuilles de moringa : à saupoudrer dans vos plats, smoothies ou recettes maison.

- Sel de Saint-Leu enrichi au moringa : une touche originale pour assaisonner vos créations culinaires.

Chaque produit met en valeur le moringa cultivé avec soin à La Réunion, pour une expérience gustative unique et conviviale.

« BON À SAVOIR »

Le moringa est souvent utilisé comme complément alimentaire. Nous cherchons à le démocratiser en le proposant sous une forme plus gourmande. Chacun y trouve son intérêt, des plus jeunes aux plus anciens, en passant par les plus sportifs. Nous conseillons de commencer par une petite quantité et, en cas de doute, de demander conseil à un professionnel de santé.

« Cultivé avec soin et transformé avec passion :
le Moringa réunionnais comme vous ne l'avez jamais goûté ! »

LA CAILLE BLANCHE



CONTACT LA CAILLE BLANCHE

RESPONSABLE
Valérie BAUDARD

RAISON SOCIALE
CANDYLAB

ADRESSE
62, Chemin de ligne
97427 Etang-salé

MAIL
valerie@lacailleblanche.com

06 26 36 63 86

SITE
www.lacailleblanche.com

La Caille Blanche



QUI SOMMES-NOUS ?

Artisane confiseuse et chocolatière, je façonne mes créations à partir de matières premières que je cultive moi-même dans mon jardin créole de L'Étang-Salé.

Mon savoir-faire s'ancre dans les traditions réunionnaises, galabé, bonbons la rouroute, confiseries d'enfance, tout en explorant de nouvelles

formes : velours de canne, sucres d'infusion, créations chocolatées aux accents végétaux. Chaque produit raconte un terroir, un geste, un goût vrai. Je transforme la canne à sucre, le curcuma, le gingembre ou la vanille avec exigence, pour proposer aux professionnels comme aux curieux des expériences sensorielles rares.

Mon objectif : faire rayonner l'exception artisanale réunionnaise bien au-delà des frontières.

NOS PRODUITS

Je propose des créations artisanales issues de mon jardin créole de L'Étang-Salé.

Produits iconiques : bonbons la rouroute, chocolats aux épices fraîches, galabé (sucre traditionnel intégral) et velours de canne (gingembre, curcuma, vanille Bourbon).

Chaque pièce reflète un terroir, un savoir-faire, et une exigence gustative.

« BON À SAVOIR »

Mes produits sont conçus pour magnifier l'expérience gustative, avec peu de quantité.

- Les velours de canne s'utilisent à froid ou à chaud : dans un café, sur un fruit rôti, un fromage, un rhum, une infusion. Une seule cuillère suffit à révéler un plat ou une boisson.

- Le galabé peut être râpé, fondu ou croqué tel quel. Il apporte une douceur brute et minérale, idéale pour les chefs, mixologues ou artisans du chocolat.

- Les bonbons la rouroute sont riches en fécule et naturellement digestes : un plaisir sain, aux notes végétales



CONTACT LA MAISON DU CURCUMA

RESPONSABLE
Cyrille RIVIERE

RAISON SOCIALE
EURL LA MAISON DU CURCUMA

ADRESSE
14, Rue du rond - Plaine des Grègues
97480 Saint-Joseph

MAIL
rivierecyrille@gmail.com

06 92 65 04 68

SITE
www.la-maison-du-curcuma.fr

Mémé Rivière
- La Maison du Curcuma



LA MAISON DU CURCUMA



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre famille plante, récolte, et prépare pour vous de manière artisanale, toute une gamme de produits, allant des épices, aux sirops, en passant par de l'aigre doux de gingembre, des confitures, de la gelée, mais aussi des vinaigres. Issues d'une agriculture raisonnée, nos préparations réalisées à la Maison du Curcuma sont venues tout droit de la Plaine des Grègues, dans les hauts de Saint Joseph, sur nos terres, et vous accompagneront dans vos folies culinaires, ainsi que dans la confection de remèdes de grand-mères pour soigner les maux du quotidien.

NOS PRODUITS

Épices : curcuma, arrow root, gingembre, poivre, vanille, baies roses, Calou pilé, Combava, massalé, quatre épices

Sirops : curcuma, cannelle, gingembre, 951 (mélange curcuma gingembre poivre), géranium

Préparations vinaigrées et crème balsamiques : curcuma, vanille, poivre, ananas, gingembre, gingembre mangue, Combava

Préparation sucrée : délice de citron, d'orange, pépite de curcuma, elixir de curcuma et de gingembre (préparation fermentée à froid à base de levure).

« BON À SAVOIR »

Toutes les astuces (et elles sont nombreuses) sont notées sur le site internet dans chaque descriptif produit.

« Retrouvez-moi également dans mon atelier-comptoir parisien, au 16 rue André Theuriot, 75015 ! »

« Le safran péi, c'est le soley dan not' carry ! »

LA PART DES ANGES

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2026



CONTACT
LA PART DES ANGES
DISTILLATION

RESPONSABLE
Ludovic MAUFRAS

RAISON SOCIALE
LA PART DES ANGES DISTILLATION

ADRESSE
29, Rue Corne de Cerf 97460
Bellemène Saint-Paul

MAIL
postmaster@partdesanges.re

06 93 91 54 87

SITE
www.partdesanges.re

La part
des anges
distillation



QUI SOMMES-NOUS ?

La Part des anges distillation est une distillerie familiale artisanale depuis 2010. Nous produisons des eaux de vie de fruits tropicaux, des rhums pure jus de canne, monovariétaux parcellaires BIO, des mistelles et des liqueurs. Notre process est la fermentation naturelle et spontanée suivie d'une distillation précise. Nous privilégions la qualité à la quantité et collaborons autant que possible avec des producteurs biologiques ou raisonnés.

NOS PRODUITS

- Rhum pur jus de canne Sainte Thérèse, Belle-mène
- Eaux de vie ananas, banane, mangue, letchis, goyavier, tangor, cerise bourbon pointu
- Mistelle ananas, letchis, canne
- Liqueur mangue passion et ananas vanille

« BON À SAVOIR »

Les eaux de vie offrent des possibilités infinies en mixologie, sublimant aussi bien les cocktails classiques que les créations originales.

« Osez la perfection artisanale ! »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA RASIN DES ZILES

CONTACT
LA RASIN DES ZILES

RESPONSABLE
Armand PROSERPINE

RAISON SOCIALE
LA RASIN DES ZILES

ADRESSE
17 Rue de la cité Roland Garros
Moufia-Sainte-Clotilde

MAIL
proserpinearmand@gmail.com

0693 82 41 57

Rasin Ziles

Armand Proserpine



Nos achars, élaborés avec passion par nos producteurs locaux, révèlent la richesse des terres réunionnaises à travers des combinaisons de goûts uniques. Qu'il s'agisse de l'achard de légumes aux notes croquantes ou de l'achard de poissons aux parfums marins, chaque pot est une invitation à explorer la diversité culinaire de La Réunion. Offrez à vos papilles une aventure gustative inoubliable avec les achars La Rasin des Ziles – une immersion authentique dans les saveurs ensoleillées de notre île paradisiaque.

En hommage à mon défunt père M. Proserpine Paul Henri et à ma mère MME SORET BISCOU Amelia George Moise pour son soutien.

NOS PRODUITS

Nous proposons une gamme variée de produits artisanaux à base de fruits locaux, tels que les achars massalé de papaye, chouchox, bilimbi, mangues, citron péi, zévis, ainsi que des combinaisons originales comme le chouchox-papaye, élaborées avec soin pour offrir une explosion de saveurs authentiques et locales.

« BON À SAVOIR »

Mes produits se dégustent idéalement sur des toasts, mais également en accompagnement de plats traditionnels : achard de margose avec rougail morue, achard de ti jacques avec poulet fumé ou boucané selon les préférences religieuses, et achard de chouchox avec rougail morue ou poulet. Ils peuvent également sublimer vos pizzas et samoussas, ajoutant une touche savoureuse à vos repas.

QUI SOMMES-NOUS ?

Plongez dans l'explosion de saveurs authentiques de La Réunion avec les achars exceptionnels de La Rasin des Ziles. Chaque bouchée est une célébration de l'artisanat local, un équilibre parfait entre les épices exotiques et les ingrédients soigneusement sélectionnés de notre île natale.

« Goutlontan ! gout tawar ! Ou la tradition devient saveurs... »

LA RÉUNION DES RHUMS

CONTACT LA RÉUNION DES RHUMS

RESPONSABLE
Emilie MARTY

RAISON SOCIALE
LA RÉUNION DES RHUMS

ADRESSE
c/o GIE Rhums Réunion
6 rue Armagnac - 97420 Le Port

MAIL
emilie.marty@sprr.re

0693 90 40 70

SITE
www.lareuniondesrhums.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Syndicat professionnel fondé en 1925, La Réunion des Rhums regroupe les principales distilleries et liquoristeries de La Réunion. Née de la volonté des acteurs de la filière rhum de La Réunion de se fédérer autour de valeurs partagées, La Réunion des Rhums a pour mission de représenter la filière du rhum et des spiritueux à base de rhum, sur le marché local mais aussi à l'export.

NOS PRODUITS

5 marques de rhums et de spiritueux à base de rhum (arrangés, punches, liqueurs...) seront représentées: Isautier, Rivière du Mât, Savanna, Charrette et Chatel.

« BON À SAVOIR »

À consommer avec modération!

« La Réunion des Rhums, un territoire, des rhums.. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'ATELIER DESILES

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2026

CONTACT L'ATELIER DESILES

RESPONSABLE
Willy DESILES

RAISON SOCIALE
L'ATELIER DESILES S.A.S

ADRESSE
9 Rue des Bénédictins
77950 MOISENAY

MAIL
contact@latelier-desiles.fr

06 10 19 18 81

SITE
www.latelier-desiles.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

L'Atelier DESILES est une entreprise artisanale spécialisée dans la création de rhums arrangés haut de gamme. Inspirées d'une recette fami-

liale, nos préparations associent des fruits et des épices rigoureusement sélectionnés afin d'offrir des saveurs authentiques et originales. Nous assurons l'ensemble du processus de production, de la macération à la mise en bouteille et à l'étiquetage, dans le respect d'un savoir-faire artisanal et des normes de qualité. Nos produits, récompensés par plusieurs médailles d'or à des concours internationaux, témoignent de l'exigence et de l'excellence de notre travail. Aujourd'hui, L'Atelier DESILES poursuit son développement avec une ambition claire : renforcer l'export et faire rayonner ses créations auprès de partenaires et distributeurs à l'international.

NOS PRODUITS

L'Atelier DESILES présentera sa gamme de rhums arrangés artisanaux, plusieurs fois médaillés d'or à l'international. À travers des animations, des dégustations et un stand habillé aux couleurs et aux thèmes de la marque et de la culture créole, les visiteurs vivront une véritable immersion. Nos produits, conçus pour l'export, s'adressent aux cavistes, restaurateurs et distributeurs en quête de références haut de gamme et authentiques.

« BON À SAVOIR »

Nos rhums arrangés se dégustent idéalement en apéritif ou en digestif, mais peuvent aussi accompagner un dessert ou sublimer un cocktail. Leur richesse aromatique offre une expérience sensorielle conviviale et originale. Chaque bouteille est prête à être servie et partagée, pour des moments festifs qui allient authenticité, plaisir et découverte.

« L'héritage d'une famille, la richesse d'une culture, récompensés par des médailles d'or internationales ! »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE COMPTOIR DE LA VANILLE



CONTACT
VANILLE DOMAINE DE BELLEVUE
ILE DE LA RÉUNION

RESPONSABLE
Pierre SAINT-LAMBERT

RAISON SOCIALE
SAS ENTREPRISE SAINT-LAMBERT

ADRESSE
63, Route du Maniron
Etang-Salé

MAIL
sl.energie1@gmail.com

06 92 03 62 54 / 0262 59 87 05

SITE
domainebellevue.re



Notre vanille accompagne notre gamme de produits d'épicerie fine issue du savoir-faire et de l'artisanat réunionnais, tels que les confitures de fruit parfumées à la vanille.

Vous pourrez aussi y découvrir des Punchs, des Crèmes et des Sirops issus du savoir-faire et de l'artisanat réunionnais. Nous vous proposons également, des condiments allant des Épices, des Huiles en passant par des Vinaigres parfumés aux fruits issus de l'agriculture de l'île de La Réunion.

NOS PRODUITS

Une large gamme de gousse de vanille bio (gourmet, cristallisée), des dérivés de vanille (Pâte, poudre, extrait), des jus de fruit 100% pur jus (Goyavier, Tangor, Ananas) et des produits d'épicerie fine tels que confitures, crèmes à tartiner, condiments et achards.

« BON À SAVOIR »

La Vanille bio Cristallisée est une vanille recherchée pour son raffinement caractérisé par un parfum intense et par l'apparition de cristaux de sucre vanillés naturels sur ses gousses. À utiliser pour les préparations froides

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous avons à cœur de vous proposer des gousses de vanille biologiques, ainsi qu'une large gamme de produits du terroir par le biais de notre boutique Le Comptoir de La Vanille. C'est une épicerie fine spécialisée dans la Vanille Biologique cultivée au Domaine de Bellevue sous des serres photovoltaïques et en suivant les méthodes de l'agriculture biologique.

LAURÉATS

Trophée challenge 2023,
CGA 2022

Le Comptoir
de La Vanille



« Une Vanille de qualité, une excellence recherchée. »

LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ



CONTACT
LE LABYRINTHE
EN-CHAMP-THÉ

RESPONSABLE
Louis Johny GUICHARD

RAISON SOCIALE
EI GUICHARD LOUIS JOHNY

ADRESSE
18, Rue Emile Mussard
97480 Saint-Joseph

MAIL
direction@enchampthe.com

0692 52 30 94

SITE
www.enchampthe.com



Notre jardin est ouvert au public toute l'année pour y découvrir le thé de l'arbre à la tasse et les différents senteurs de géraniums avec le processus de distillation à travers un labyrinthe, dans la forêt de théiers. Les visites se terminent à la Maison du Thé avec la dégustation de nos thés. Notre but, allier culture, découverte et saveurs.

NOS PRODUITS

Nous produisons sur le haut plateau de Grand Coude, tout au sud de La Réunion, avec un climat chaud et humide, idéal pour la culture du thé et du géranium.

A découvrir sur notre stand :

- Thé blanc (nature ou parfumé)
- Thé vert (nature ou parfumé)
- Thé blanc impérial
- Thé noir
- Huile essentielle de géranium
- Hydrolat de géranium
- Sablés (divers parfums)
- Préparation de rhum arrangés au géranium
- Gelées et sirops

« BON À SAVOIR »

Pour apprécier votre thé, soyez vigilant à la qualité de l'eau et au temps d'infusion, comme indiqué sur nos sachets de thé.

Pour nos huiles essentielles de géranium, vous pouvez les utiliser sur la peau dans une huile végétale, ou encore en inhalation, voir même en cuisine.

Notre hydrolat de géranium est excellent pour la peau et s'applique directement à l'aide d'un vaporisateur ou encore sur un coton.

QUI SOMMES-NOUS ?

Notre entreprise est une exploitation agricole qui produit du thé et du géranium Bio certifié par Ecocert. Nous produisons précisément du thé blanc, noir et vert avec des notes typiques de La Réunion, des huiles essentielles, hydrolats et d'autres produits de la ferme.



« Une tasse pour se déconnecter... »

LE RUCHER DE JACQUES



CONTACT LE RUCHER DE JACQUES

RESPONSABLE
Jacques LEPINAY

RAISON SOCIALE
EI LE RUCHER DE JACQUES

ADRESSE
61, Chemin Sainte Marguerite
Sainte-Anne

MAIL
jacqueslepinay7@gmail.com

06 92 90 65 70

Le Rucher de Jacques



QUI SOMMES-NOUS ?

Je suis agriculteur et apiculteur. Sur mon exploitation, je fais du maraîchage, j'ai également des champs de canne à sucre et 200 ruches sur toute l'île.

NOS PRODUITS

Je propose des miels de Letchis, jambrosade, forêt, baies rose, fleurs tropical, troene, ti natte, corce blanc et du miel de la forêt de Tan Rouge.

« BON À SAVOIR »

Outre les bienfaits connus du miel lors de mal à la gorge, il peut être également déguster de façon gourmande. En tisane, sur un dessert, sur un plat ou directement à la cuillère.

CONTACT LÉ YABAR

RESPONSABLE
Julie Patchane Lacane NATIVEL

RAISON SOCIALE
Lé Yabar

ADRESSE
133 chemin du grand tampon
97430 Le Tampon
La Réunion

MAIL
leyabar.re@gmail.com

0692 41 26 58

Lé Yabar

leyabar974



LÉ YABAR



de nos récoltes et cultures, qui sont diversifiées (fruits, aromates, cannes, maraîchage...). Nous les sublimons en produits d'exception avec passion, de la racine à la peau. Une passion que nous partageons avec nos invités, lors de journées d'agritourisme organisées sur l'exploitation, qui sont une immersion dans notre quotidien. Lé Yabar s'occupe de la plantation, de la transformation, de l'étiquetage et de la vente.

NOS PRODUITS

En plus de nos fruits et légumes en vente-directe sur les marchés, nous proposons une gamme de produits transformés. Nous en comptons plus d'une vingtaine, en édition limitée dans le respect de la saisonnalité. Parmi nos produits phares : le Galabé, un caramel à base de jus de canne, le Galacuite, qui en est le sirop, l'ail noir pêi ou la confiture de bissap. Sirops, farines rares, fruits séchés, confits et crémeux complètent le tout.

« BON À SAVOIR »

Sur un toast, en apéritif ou au petit-déjeuner, nos confitures et crémeux accompagnent de nombreux plats. Le confit d'amour en cage est un excellent substitut à la confiture de figes pour accompagner un foie gras par exemple. Quant à la tapenade d'ail noir, idéal pour varier des olives, elle contient un puissant booster du système immunitaire, aussi aphrodisiaque, bon pour la peau, le cholestérol et les intestins grâce aux nombreuses propriétés de cet ail.

QUI SOMMES-NOUS ?

Lé Yabar est une entreprise agricole familiale, certifiée bio. Notre marque de fabrique ? Le faire ensemble et le fait-maison. Nous travaillons à partir

« Le Rucher de Jacques, miel 100% de La Réunion.. »

« Lé yabar, saveur mi Yab mi Malbar. »

L'EDEN DE TAKAMAKA



CONTACT L'EDEN DE TAKAMAKA

RESPONSABLE
Régina et Bertrand ARGINTHE

RAISON SOCIALE
L'EDEN DE TAKAMAKA

ADRESSE
249 Chemin Abondance
Saint-Benoît

MAIL
earledendetakamaka@gmail.com

06 92 54 24 70

L'eden de Takamaka



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre exploitation agricole est une transmission de plus de trois générations avec pour objectif final faire des produits de qualité et d'excellence tout en produisant des fruits et légumes dans le respect et la préservation de notre environnement. Nous avons souhaité valoriser nos cultures par le biais de la transformation de nos récoltes en glaces, sorbets, chocolats, sirop, confiture, Achard. Le tout est réalisé dans notre laboratoire de transformation par Bertrand et Régina ARGINTHE, deux jeunes agriculteurs installés en société en 2023 et 2024. Nous avons suivi des formations en métropole pour la transformation du chocolat et également les glaces et sorbets via un organisme à la Réunion.

NOS PRODUITS

Gammes de glaces et sorbets avec des fruits, des tubercules et épices de la Réunion. Notre gamme de glaces aux laits et crèmes glacés est réalisé avec du lait et des œufs de la Réunion. Chocolat de haute qualité en tablette affiné avec des fruits et épices locaux (de la fève à la tablette). Confitures et sirops originaux avec des fruits et légumes valorisant notre territoire. Nos achards de palmistes, de baba figues... réalisé dans la tradition réunionnaise.

« BON À SAVOIR »

Les glaces et sorbets, sont à laisser à l'air libre 10 minutes avant consommation, car peu de texturant et pas d'additifs.

« Agriculteurs, créateurs ! »

LES CABOSSES AILÉES - Chocolat intensément réunionnais -

CONTACT LES CABOSSES AILÉES

RESPONSABLE
Richard LAURET

RAISON SOCIALE
THE BEAN TO BAR FACTORY

ADRESSE
203 Chemin Concession
97432 Ravine des Cabris

MAIL
thebeantobarfactory@gmail.com

0692 64 45 07

SITE
www.lescabossesailees.com



Les Cabosses Ailées



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre chocolaterie produit des tablettes de chocolats à partir de fèves de cacao. Nous sommes spécialisé dans le savoir-faire du chocolat à 2 ingrédients : fèves de cacao et sucre. Il n'y a pas de lécithine, pas de beurre de cacao ajouté.

Nous sourçons nous-même nos fèves de cacao et nous les transformons en tablette de chocolat en y associant des ingrédients spécifique de La Réunion.

NOS PRODUITS

Pour le Salon de l'Agriculture, nous proposerons des tablettes de chocolat noir réalisées avec des ingrédients phares de La Réunion. L'idée étant de faire découvrir à l'international des accords de chocolat uniques, propres à l'île de La Réunion :

- Chocolat noir à l'huile essentielle de géranium de grand coude
 - Chocolat noir piment oiseaux
 - Chocolat noir sucre de galabé
 - Chocolat noir Combava
 - Chocolat noir Rhum (noir, lait et fourré)
 - Chocolat blanc et lait à la vanille de La Réunion
- Toutes ces tablettes mettent en avant le terroir de La Réunion.

« BON À SAVOIR »

Il s'agit de tablette de dégustation. Ces chocolats se déguste avec un bon café ou thé chaud ou encore un spiritueux pour des accords mets somptueux.

« Le chocolat c'est la vie. »

LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION



CONTACT LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

RESPONSABLE
Emmanuelle SABLE

RAISON SOCIALE
Association les confituriers de La Réunion

ADRESSE
29 chemin du cratère
97470 Saint-Benoît

MAIL
confituriers.reunion@gmail.com

06 92 31 63 00

SITE
confituriersdelareunion.com

Confituriers de la Réunion

lesconfituriersdelareunion

les confituriers
de La Réunion



QUI SOMMES-NOUS ?

L'association « Les Confituriers de La Réunion » rassemble des artisans passionnés autour d'un objectif commun : faire rayonner les saveurs de notre île au-delà des océans. Elle accompagne ses membres dans la promotion et la diffusion de leurs créations artisanales, aussi bien en France métropolitaine qu'à l'étranger, pour faire découvrir le meilleur du goût péi au monde entier.

NOS PRODUITS

Déguster nos produits est une expérience à l'image de notre île : intense ! Des goûts généreux, des saveurs ensoleillées, des parfums exotiques, des recettes gourmandes... Toute une gamme de créations sucrées et salées mêlant tradition, créativité et innovation, adaptées aux besoins des épiceries fines, à découvrir sur notre stand. Nouveauté de l'année, le Ketchou, ketchup de chouchou péi : une sauce qui plaira à toute la famille. Elle accompagne les viandes du barbecue, mais peut aussi être utilisée dans les vinaigrettes ou même dans la préparation de tartares de poissons. Le Ketchou fait également des merveilles pour relever vos buffets d'apéritifs !

« BON À SAVOIR »

Confitures, gelées et crèmes : Idéales sur crêpes, gaufres, ou dans la confection de plats sucrés-salés. Confits : Peu sucrés et riches en saveurs, nos confits peuvent être dégustés comme une confiture, se marient parfaitement avec des plats sucrés-salés, et sont les alliés des cuisiniers créatifs. Condiments : Pimentées ou non, ces spécialités de la cuisine réunionnaise ajoutent une touche d'authenticité à vos plats.

LAURÉAT

9 médailles au CGA confitures

« Artisans gourmands au service d'un terroir d'exception. »

LES DOUCEURS DE SAR'ELLE



CONTACT LES DOUCEURS DE SAR'ELLE

RESPONSABLE
Francia COUTURIER LANTONIRINA

RAISON SOCIALE
Couturier Lantonirina francia

ADRESSE
283 RN3 Saint-Benoît 97470

MAIL
francia.couturier@gmail.com

0693 80 76 74

Les douceurs de Sar'elle



QUI SOMMES-NOUS ?

Originaire de Madagascar et mariée, je suis mère de deux enfants. À mon arrivée à La Réunion en 2017, j'ai décidé de me lancer dans l'agriculture et la transformation de la vanille, après la médecine. Grâce à une formation agricole au CFPPA de Piton Saint-Leu, j'ai pu concrétiser mon projet, et je tiens à remercier chaleureusement mon responsable Arnaud Vincent et ma coordinatrice Eulalie Laubert.

En 2022, j'ai démarré en agriculture biologique. Après quelques mois, j'ai observé que certains fruits, bien que délicieux, étaient jugés invendables à cause de leur aspect visuel. Cela m'a poussée à les transformer en confitures, gelées, sirops, fruits séchés et condiments, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. En 2023, j'ai lancé « LES DOUCEURS DE SAR'ELLE », une marque portant les prénoms de mes filles, Sarah et Naëlle, mes principales goûteuses. Leurs retours sont essentiels avant de commercialiser mes produits. En février 2024, lors du Salon International de l'Agriculture à Paris, j'ai présenté ma confiture de banane passion, un mariage réussi de fruits, qui m'a valu une médaille d'or.

NOS PRODUITS

Productrice de fruits et légumes en agriculture biologique, spécialisée dans la transformation de ces produits en confitures, condiments, fruits séchés et farines sans gluten. 90 % des fruits utilisés proviennent exclusivement de l'agriculture biologique. Nos produits incluent des confitures primées (médaille d'or), des gelées, des condiments, des pâtes de piment extra-fort (Carolina Reaper et Scorpion), ainsi que de la farine de banane et des fruits séchés.

« BON À SAVOIR »

La confiture de gros piments et la confiture de citron caviar sont recommandées pour accompagner les fromages et les salaisons

« Douceurs et Santé à chaque cuillerée. »

PETITE ÎLE ARRANGÉS ET PUNCHS

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2026

CONTACT PETITE ÎLE

RESPONSABLE
Hugo RANDAZZO

RAISON SOCIALE
LES RHUMS DU SUD

ADRESSE
129, Rue Mahé de Labourdonnais -
97405 Petite-Île

MAIL
hugo@lesrhumsdusud.fr

06 20 98 66 20

SITE
www.lesrhumsdusud.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Les Rhums du Sud proposent depuis 2017 des arrangés, punchs et autres rhums. Fier de nos racines réunionnaises et provençales, nous mettons en avant ces terroirs en proposant des produits raffinés.

Nous réalisons toutes les étapes clés de nos recettes, de la découpe des fruits, à la mise en bouteille, en passant par la macération ou encore l'affinage en fût.

NOS PRODUITS

Rhums arrangés, cocktails prêt à boire ou rhums vieux, nos produits mettent en avant une culture et un terroir.

« BON À SAVOIR »

Nos produits sont à consommer tel quel ou en cocktail. Que ce soit à l'apéritif ou en digestif.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Transporteur de saveurs ! »

MAISON LOUIS LEICHNIG

CONTACT MAISON LOUIS LEICHNIG

RESPONSABLE
Louis LEICHNIG

RAISON SOCIALE
ENTREPRISE AGRICOLE LEICHNIG LOUIS

ADRESSE
35 rue Labourdonnais Basse-Vallée
97442 Saint-Philippe

MAIL
ti.planterre@gmail.com

0692 27 15 50

SITE
www.tiplanterre.re

 Ti Planterre

 Maisonlouislechnig



QUI SOMMES-NOUS ?

L'entreprise en agriculture biologique se situe sur les pentes du volcan de Saint-Philippe, dans le Sud-Est de l'île de La Réunion. Nous y cultivons principalement de la vanille que nous transformons sous le label IGP « Vanille de l'île de La Réunion ». Nous proposons de la vanille sèche, de la fraîche et surtout la vanille givrée, le haut de gamme de sa catégorie. À cela s'ajoute la production de fruits que nous transformons en confitures, nectars et fruits séchés.

Depuis près de 5 ans, nous nous sommes également lancés dans la production d'épices, telles que le curcuma, que nous transformons également.

L'entreprise agricole familiale, créée en 1985, a toujours voulu travailler les produits typiques de son terroir à La Réunion. La Maison Louis LEICHNIG s'est donc orientée vers une production haut de gamme avec une maîtrise de la transformation de la vanille.

NOS PRODUITS

Vanille sèche, fraîche et givrée de la récolte 2019 sous label de qualité IGP et AB.

Poudre de vanille, graines de vanille (normale et givrée), extrait de vanille, curcuma, confitures, nectars, préparations pour rhum arrangé.

« BON À SAVOIR »

La vanille givrée est tellement riche en huile qu'elle se cristallise. Elle dégage un parfum très doux et donnera de la finesse à vos plats que ce soit en sucrée ou salé.



« L'excellence s'acquière avec l'expérience et les essais. »

MIEL DE BOURBON



CONTACT MIEL DE BOURBON

RESPONSABLE
Ananda FRIDMANN

RAISON SOCIALE
EARL APIS RUN

ADRESSE
19 a Chemin Source Songes
97421 La Rivière Saint-Louis

MAIL
anandafridmann@gmail.com

0692 76 90 57

SITE
www.mieldebourbon.fr

f Miel De Bourbon

ig mieldebourbon

Miel de
BOURBON



QUI SOMMES-NOUS ?

Miels, Produits de la Ruche, Produits dérivés à base de Miel. Depuis 2009, Miel de Bourbon est une entreprise familiale qui s'applique à fabriquer un miel fin, biologique et authentique. Notre objectif est de préserver tous les bienfaits naturels du Miel en les travaillant à froid. Magdi Fridmann, apiculteur reconnu, se forme continuellement à travers le monde pour améliorer sa technique et réussir à travailler des miels rares et encore peu connus. Les forêts primaires du Parc National,

les plantations de litchis de l'Est de l'île et les grandes ravines de la côte sous le vent nous permettent de faire partager les saveurs exceptionnelles des Miels de La Réunion.

NOS PRODUITS

Miel de Fleurs de Baies Roses
Miel de Fleurs de Bois de Couleur
Miel de Fleurs de Litchis
Miel de Fleurs de Tan Rouge
Miel de Fleurs d'eucalyptus
Miel de Fleurs de Jouvence
Miel & Curcuma Mère
Miel & Cacao Criollo

« BON À SAVOIR »

En dégustation à la petite cuillère, sur des tartines au petit déjeuner, pour des bases de sauces ou de plats,... . Au petit déjeuner, sur du pain ou sur une crêpe les petits et les grands se régaleront. Idéales à utiliser en cuisine pour sublimer et donner une touche d'exotisme à vos plats et vos desserts. Tous nos miels sont travaillés à froid et conservent toutes leurs enzymes et leurs propriétés intrinsèques.

LAURÉATS

Concours général Agricole
2022, 2023
Concours des miels de France
2021, 2022, 2024

Collaboration à l'export en partenariat avec les confituriers de la Réunion

« Rentrer en symbiose avec l'abeille est un peu la pratique de l'apiculteur : On s'écoute, on s'entend. »

NATURE ET GOURMANDISES



CONTACT NATURE ET GOURMANDISES

RESPONSABLE
CAMELE et LOMBAERTS

RAISON SOCIALE
Nature et gourmandises

ADRESSE
12, Allée des Dahlias
La Rivière Saint-Louis

MAIL
contact@naturegourmandises.re

06 92 33 89 94

SITE
www.naturegourmandises.re

f Nature et gourmandises



QUI SOMMES-NOUS ?

Transformation de fruits, plantes de La Réunion en sirops, gelées, confitures, pâtes de fruits, épices en poudre et séchées.

NOS PRODUITS

- Sirops de curcuma, gingembre, géranium, litchis, ananas victoria, passion, cannelle, basilic tulsii, bissap...
- Gelées, confitures et pâtes de fruits : géranium, goyavier, tangor, ananas victoria, passion, bissap, curcuma, litchis, citron...
- Épices en poudre et bien être : gingembre, gingembre mangue, quatre épices, combava, caloupilé et Moringa.

« BON À SAVOIR »

Traditionnellement à la Réunion, les sirops au curcuma et les mélanges curcuma sont à consommer à la cuillère pour le bien-être. Cependant, Il y a multiples utilisations possibles de nos différents parfums de sirops : en mélange avec de l'eau, de l'alcool (rhum, vin, champagne...), en pâtisserie pour agrémenter un gâteau, en nappage sur les crêpes ou gaufres, glace, pannacota, donner différentes saveurs aux yaourts...

Nos gelées et confitures se consomment en tartine sur du pain, des crêpes, en pâtisserie...

Nos épices s'utilisent dans la cuisine traditionnelle de La Réunion ou d'ailleurs !

« Nature et Gourmandises : Savourer La Réunion !. »

POTS ÉPICES TRADITION



CONTACT TRANSFORMATION D'ÉPICES

RESPONSABLE
Jimmy LÉPINAY

RAISON SOCIALE
Pots épices tradition

ADRESSE
10, Allée des Mimosa
Tampon

MAIL
jimmylepinay2@gmail.com

0692 11 21 27

Ô P'ti Marché De Jimmy

o_pti_marche_de_jimmy



Autrefois difficiles à transporter, les saveurs se déclinent désormais en poudre, idéale à rapporter en France ou ailleurs. Prolongez l'expérience réunionnaise et partagez avec proches des instants gourmands uniques. Ces poudres sublimeront vos plats, desserts et infusions, pour une cuisine aux accents exotiques et élégants.

NOS PRODUITS

Découvrez nos saveurs réunionnaises comme la poudre de Combava : agrume emblématique de La Réunion.

- Poudre de gingembre : épicée et puissante, parfaite pour relever vos plats.
- Poudre de gingembre mangue : alliance entre piquant et douceur.
- Mélange de Curcuma et Combava : combinaison entre épices et agrumes.
- Mélange de Curcuma, gingembre et gingembre mangue : explosion de saveurs équilibrées.
- Sirop de Combava : cocktails, desserts, marinades... Chaque goutte transforme votre plat en création gastronomique.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'excellence des saveurs Réunionnaise en poudre. Plongez dans l'authenticité de La Réunion avec nos poudres d'exception, créées à partir de produits cultivés sur l'île :

- Poudre de combava : intensément parfumée, véritable trésor de La Réunion
- Poudres de gingembre et de gingembre mangue : entre épices et douceur fruitée

Mélanges raffinés:

- curcuma et combava
- curcuma, gingembre et gingembre mangue.

« BON À SAVOIR »

Nos poudres artisanales sont idéales pour sublimer vos plats : marinades, sauces, soupes, desserts ou infusions. La poudre de combava apporte fraîcheur et intensité, parfaite pour parfumer poissons et viandes. Le gingembre stimule la digestion, tandis que le gingembre mangue offre une touche fruitée originale. Le curcuma, riche en antioxydants, se marie à merveille avec ces saveurs pour des plats équilibrés et exotiques. Conseil : utilisez-les en petites quantités pour révéler toute leur richesse aromatique.

« Les saveurs de l'île intense à porter de mains. »

PROVANILLE

CONTACT PROVANILLE

RESPONSABLE
Willy BOYER / Graziella CATAN

RAISON SOCIALE
SCA PROVANILLE

ADRESSE
21 route nationale 2
97412 Bras-Panon

MAIL
graziella.catan@provanille.fr
provanille.reunion@orange.fr

0262 51 71 02

SITE
www.provanille.fr



PROVANILLE
Coopérative de Vanille de Bras-Panon



producteurs, la transforme et la commercialise dans tous ses points de ventes locaux, et nationaux.

La Coopérative Provanille propose des visites guidées permettant de découvrir la transformation traditionnelle de la célèbre vanille de La Réunion. À Bois-Blanc, Sainte-Rose, un village rempli d'anecdotes, Ti'Gouss vous fait explorer les plus belles parcelles de vanille de la côte Est.

NOS PRODUITS

Provanille propose plusieurs gammes de produits, présentés sous différents conditionnements :

- Les gousses de vanille : Standard, Tradition, Premium, Bio, Esprit parc national, Vanille des laves, IGP
 - Les produits dérivés de vanille : extrait de vanille, café à la vanille, poudre de vanille, sucre vanillé, sel vanillé, préparation de rhum arrangé vanille
 - Les produits alimentaires : gelée de poudre de vanille, caramel beurre salé à la vanille
 - Les plants de vanille dédiés à l'exportation
- Venez découvrir des produits authentiques issus d'une production d'exception.

« BON À SAVOIR »

Selon la taille des gousses, incorporez la moitié ou le tiers d'une gousse fendue en deux, aussi bien dans des préparations sucrées que salées. La vanille apporte douceur et légèreté, sublime les desserts, surprend les plats salés et parfume délicatement les boissons chaudes ou froides. À conserver dans un placard sec et à l'abri de la lumière.

QUI SOMMES-NOUS ?

La Coopérative de vanille de Bras-Panon regroupe une centaine de producteurs de vanille, sur la côte Est, Sud-Est de l'île de La Réunion. La vanille est cultivée dans les plus belles forêts de l'île sur les anciennes coulées volcaniques à l'état naturel. Provanille achète la vanille verte avec ses

« L'excellence de la vanille by Provanille !. »

RHUM METISS



CONTACT RHUM METISS

RESPONSABLE
Cédric CHARLETTE

RAISON SOCIALE
RHUM METISS DISTRIBUTION

ADRESSE
52 boulevard Hubert Delisle
97410 Saint Pierre

MAIL
reunirhums@gmail.com

06 60 80 88 32

SITE
www.rhum-metiss.com

rhum metiss



QUI SOMMES-NOUS ?

Rhum Métiss est une entreprise artisanale spécialisée dans la création de rhums arrangés d'exception, élaborés à partir de fruits frais, d'épices locales et de rhum traditionnel. Née à La Réunion, la marque met à l'honneur le savoir-faire et les saveurs de l'île, tout en proposant une gamme originale et variée de parfums. Présente à La Réunion et en Métropole, avec des boutiques à Saint-Gilles, Saint-Pierre, Strasbourg et Metz, Rhum Métiss partage l'art de vivre créole à travers ses produits, ainsi qu'une sélection de trésors artisanaux réunionnais.

NOS PRODUITS

Les rhums arrangés Rhum Métiss sont élaborés à partir de rhum traditionnel, de fruits frais et d'épices locales. Chaque recette est préparée artisanalement pour préserver la richesse des saveurs.

« BON À SAVOIR »

Les rhums arrangés Rhum Métiss se dégustent aussi bien purs, pour apprécier toute la richesse des arômes, qu'en cocktail, pour une touche exotique et festive. Servez-les bien frais, sans glaçon, pour ne pas altérer les saveurs naturelles des fruits. Ils sont parfaits pour accompagner un dessert, sublimer une glace ou même flamber des fruits exotiques. Chaque gorgée invite au voyage et à la convivialité, avec des recettes pleines de soleil, de douceur et d'authenticité.

LAURÉATS

Elue Saveurs de l'année 2020
Elue Saveurs de l'année 2021
Japan Awards 2022 - 3 Médailles d'or pour nos produits
Women's international Trophy - 2022 - 2 Médailles d'or -
Meilleurs produits Catégorie Happy Hour 2021 - Cuisine Actuelle

Rhum Métiss



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« La Réunion au bout de vos lèvres ! »

OTÉ GRAN MÈR

CONTACT OTÉ GRAN MER

RESPONSABLE
Cédric DALY

RAISON SOCIALE
TRADITION 974

ADRESSE
14 chemin de la zone économique
97426 - Les Trois bassins

MAIL
tradition974@gmail.com

0692 75 81 28

Oté gran mer

tradition974

Cédric Daly Erraya



NOS PRODUITS

Découvrez nos produits phares, 100% inspirés du terroir réunionnais :

- Condiments : Piment vert combava, rougails et achards traditionnels.
- Accompagnements : Gelées exotiques (goyavier pimenté, passion épicée), idéales pour le foie gras.
- Confitures et sirops : Fabriqués à partir de fruits locaux.
- Rhum arrangés

Chaque produit incarne l'authenticité et le savoir-faire culinaire de La Réunion. Venez déguster !

« BON À SAVOIR »

Astuces pour savourer nos produits Oté Gran Mer :

1. Avec du foie gras : Nos gelées exotiques (passion épicée, goyavier pimenté) subliment vos toasts pour une touche unique.
2. En accompagnement de vos plats : Ajoutez nos achards ou rougails à vos caris, civets ou grillades pour une explosion de saveurs.
3. Pour relever vos apéritifs : Mélangez notre piment vert combava dans une tartina ou une vinaigrette maison.
4. Dans vos desserts : Utilisez nos sirops ou confitures pour napper vos crêpes, gaufres ou glaces.
5. Idéal en marinade : Assaisonnez viandes et poissons avec nos condiments pour un goût inimitable.

Testez et partagez vos idées pour mettre La Réunion en lèr dans vos assiettes !

QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2014, Tradition 974 transforme les richesses du terroir réunionnais à travers sa marque Oté Gran Mer. Nous proposons une gamme variée de condiments, confitures, sirops et accompagnements, fabriqués à partir d'ingrédients locaux et de recettes traditionnelles.

Nos produits, tels que le piment vert combava ou les achards de papaye, incarnent l'authenticité culinaire de l'île et séduisent autant les consommateurs locaux que les amateurs de saveurs exotiques.

En collaborant avec des producteurs réunionnais, nous valorisons l'agriculture locale tout en innovant pour répondre aux attentes du marché. Oté Gran Mer, c'est l'excellence des produits pays dans chaque bocal.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« Oté Gran Mer – L'authenticité réunionnaise dans chaque bocal. »

pro- duire en- semble



UN TERRITOIRE
EUROPÉEN
DYNAMIQUE
AU CŒUR DE
L'Océan Indien



Une marque pour l'attractivité économique du territoire

Lancée en mai 2024, la marque territoriale « La Réunion » a pour objectif de parler d'une seule et même voix, pour valoriser et faire connaître les savoir-faire et les talents du territoire sur les marchés extérieurs. C'est une marque unique et fédératrice qui raconte La Réunion au reste du monde.

La création de la marque territoriale répond à une attente forte des acteurs économiques afin de soutenir l'internationalisation et de renforcer l'attractivité économique de La Réunion. La marque est issue d'une démarche de co-construction engagée dès 2021 avec les acteurs socio-économiques et institutionnels, appuyée par des entretiens et une analyse documentaire approfondie.

Bien plus qu'un simple logo, la marque « La Réunion » incarne une stratégie globale de rayonnement destinée à mieux valoriser les atouts du territoire, de renforcer la notoriété du territoire, de mettre en lumière les compétences locales et de multiplier les opportunités d'investissements.

Un comité de pilotage a été mis en place afin de contribuer à l'animation et au déploiement de la

marque La Réunion, sur le territoire comme à l'international. Composé d'une trentaine d'acteurs du monde économique réunionnais, il associe les parties prenantes à la stratégie de marketing territorial, avec pour objectif d'en garantir la cohérence avec les besoins des opérateurs économiques locaux.

La marque s'adresse à toutes celles et ceux qui souhaitent MÊT LA RÉUNION EN LÈR, en valorisant les secteurs clés du territoire : économie, innovation, nouvelles technologies, industries culturelles et créatives, sport, éducation, formation, recherche, santé, agriculture, gastronomie et produits du terroir, ainsi que les sciences humaines et sociales. Elle constitue avant tout un outil collectif dédié aux acteurs engagés dans une démarche d'export et d'internationalisation des produits, savoir-faire, entreprises et talents de La Réunion.

Aujourd'hui, le RéZo rassemble plus de 150 membres engagés dans la professionnalisation de leurs activités et la valorisation du savoir-faire réunionnais, avec l'ambition de devenir un véritable symbole d'attractivité pour l'île, en local comme à l'international.





RSMA-R

Créé en 1965, le Régiment du Service Militaire Adapté de La Réunion (RSMA-R) est le principal centre de formation professionnelle de l'île.

Il est l'un des sept régiments du Service Militaire Adapté (SMA), acteur essentiel de la cohésion sociale et de la résilience des territoires ultramarins, qui célèbre cette année 65 ans d'engagement. Dispositif d'insertion unique au monde par sa nature, le RSMA-R accueille chaque année près de 1 400 jeunes âgés de 18 à 25 ans, éloignés de l'emploi, dont plus de 30 % en situation d'illettrisme. Encadrés par 250 militaires issus des Troupes de marine (armée de Terre), les volontaires suivent une formation exigeante qui conjugue l'apprentissage d'un métier – à travers 35 filières – et l'acquisition de savoir-être indispensables à une insertion socioprofessionnelle réussie : rigueur, confiance en soi, goût de l'effort et respect.

Véritable révélateur de talents pour des publics souvent fragilisés, le RSMA-R s'appuie notamment sur un partenariat étroit avec le tissu économique local.

Résultat concret : 80 % des stagiaires accèdent à un emploi à l'issue de leur parcours, dont près des trois quarts dans un emploi durable (CDI, CDD de plus de six mois ou alternance).

La participation du RSMA de La Réunion au SIA26 illustre de manière tangible l'engagement du SMA au service des territoires ultramarins, en faveur de l'insertion professionnelle et du dynamisme économique, contribuant ainsi directement au renforcement de la cohésion nationale.

Pour cette édition, le régiment met en lumière son action en matière de formation professionnelle à travers son partenariat avec le Conseil régional de La Réunion.

Cette initiative permettra à 12 jeunes stagiaires – dont six issus de la filière agroalimentaire et six de la filière agents polyvalents agricoles – de participer au salon et de vivre une expérience professionnelle et humaine unique.

Cette démarche s'inscrit dans un contexte où l'agriculture demeure un pilier majeur de l'économie réunionnaise, contribuant à l'emploi, à la souveraineté alimentaire et à l'aménagement du territoire. Elle répond également à la nécessité de préserver et de transmettre des savoir-faire essentiels, véritables richesses du territoire, aux nouvelles générations.

En valorisant les filières agricoles et agroalimentaires, le RSMA-R affirme son rôle dans la préparation de jeunes professionnels qualifiés, conscients des enjeux économiques, sociaux et environnementaux de leur île.

Depuis sa création en 1965, le RSMA-R a accueilli et formé plus de 55 000 jeunes. Aujourd'hui encore, il poursuit son engagement afin que la jeunesse réunionnaise la plus éloignée de l'emploi puisse prendre toute sa place dans la société.



Aérogare Roland Garros - Saint-Denis, Ile de La Réunion

DES INFRA- STRUCTURES DE HAUT NIVEAU

MIEUX QU'UN PORT, UN HUB !

La Réunion, située au carrefour de grandes voies de transport mondiales, bénéficie d'infrastructures de transport de qualité, en constante amélioration et parfaitement complémentaires, garantissant un acheminement optimal des passagers et des marchandises malgré son insularité.

Le Grand Port Maritime de La Réunion s'affirme comme un hub stratégique multifonctionnel, intégrant un port de commerce, de pêche et de plaisance, une gare maritime et une base navale. Il est également le principal centre de distribution de marchandises dans l'océan Indien. Classé premier port d'Outre-mer, deuxième port des Régions ultrapériphériques européennes, troisième base navale française et quatrième port à conteneurs français, il a traité plus de 5,8 millions* de tonnes de marchandises en 2024, incluant 376 799 EVP* (conteneurs, en équivalents vingt pieds), grâce à des équipements conformes aux normes européennes.

Le port de La Réunion s'engage également dans une démarche de développement durable, avec des initiatives visant à réduire son empreinte carbone et à améliorer l'efficacité énergétique de ses installations. Les projets d'innovation, tels que la numérisation des processus logistiques et l'automatisation des opérations portuaires, permettent de renforcer sa compétitivité et d'assurer une gestion optimisée des flux de marchandises. En outre, le Grand Port Maritime de La Réunion joue un rôle clé dans l'économie locale, générant des milliers d'emplois directs et indirects et soutenant les industries locales, notamment dans le secteur du transport, de la logistique et de la pêche. Grâce à des partenariats renforcés avec des ports voisins et des acteurs internationaux, il contribue à l'intégration régionale de l'île et à la dynamisation des échanges commerciaux au sein de l'Océan Indien.

*Source : <https://reunion.port.fr>

→ **Grand Port Maritime
de La Réunion**
2, rue Evariste-de-Parny
BP18 - 97821 Le Port Cedex
+(262) 262 42 90 00
<https://reunion.port.fr>

SIA 2026 / 60

L'AÉRO- PORT ROLAND GARROS

Le service fret de l'aéroport international La Réunion Roland Garros a réalisé une année exceptionnelle en 2025 avec un total de 30 699 tonnes de marchandises traitées. Ce volume, en hausse de 5 % par rapport à 2024, jusqu'alors année de référence, établit un nouveau record pour la plateforme :

- Cette croissance s'explique principalement par : Une très belle saison fruitière à l'export avec l'envoi de près de 1 600 tonnes de litchis, d'ananas et de fruits de la passion vers la France hexagonale en novembre et décembre 2025
- La conséquence directe du passage des cyclones CHIDO à Mayotte en décembre 2024 et GARANCE à La Réunion en février 2025 : il a fallu acheminer en urgence des vivres et du matériel électrique aux populations et organismes touchés. Plus de 300 tonnes d'équipements EDF ont ainsi été expédiées vers La Réunion au mois de mars 2025 pour répondre rapidement aux besoins générés par ces catastrophes naturelles.

Pour parvenir à de telles performances, l'aérogare fret doit se doter d'infrastructures adaptées, se maintenir au niveau des normes réglementaires en vigueur et s'inspirer des meilleures pratiques du secteur.

Ainsi, un investissement à hauteur de 5,7 millions d'euros, cofinancé par l'État français pour 4 millions d'euros, a été effectué sur 2025 visant particulièrement les 3 dimensions suivantes :

1. La continuité de l'assurance **de la sécurité des collaborateurs** du service fret en garantissant un bâtiment conforme aux normes réglementaires à travers,
2. L'amélioration continue des **conditions de travail** des collaborateurs,
3. L'augmentation de **productivité, l'optimisation des coûts d'énergie** en vue d'une amélioration de **qualité de services**.

→ **Aéroport de La Réunion
Roland-Garros (Gillot)**
74, av. Roland-Garros
97438 Sainte-Marie
+(262) 262 48 80 00
www.reunion.aeroport.fr

SIA 2026 / 61



Dopi loséan ziska
flér kan dan lé o
La tèr volkan i fé pouss
la vi an kado
Nout ban zagrikiltèr
i plant, i prodwi,
i transform èk pasyon
I fé nèt lo gout nout karaktèr
Lidentité nout savwar fèr
Sa mém, lame in terwar
néna rienk isi

Jacky REVEL

SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE

21 février > 1^{er} mars 2026

LO S'AVVWAR N'OUT Ter

Le savoir, notre terre*

