

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

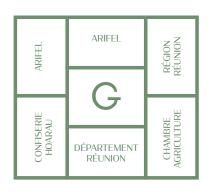
> 5 FÉV > 5 MARS



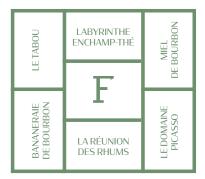
Découvrez le catalogue en ligne

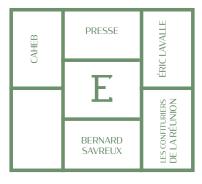


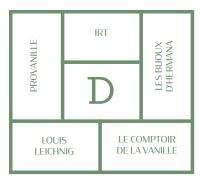
HALL 5.2 / PAVILLON RÉUNION

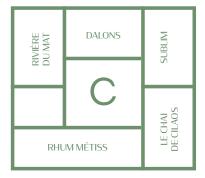


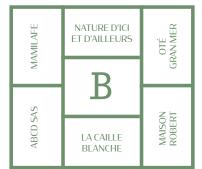








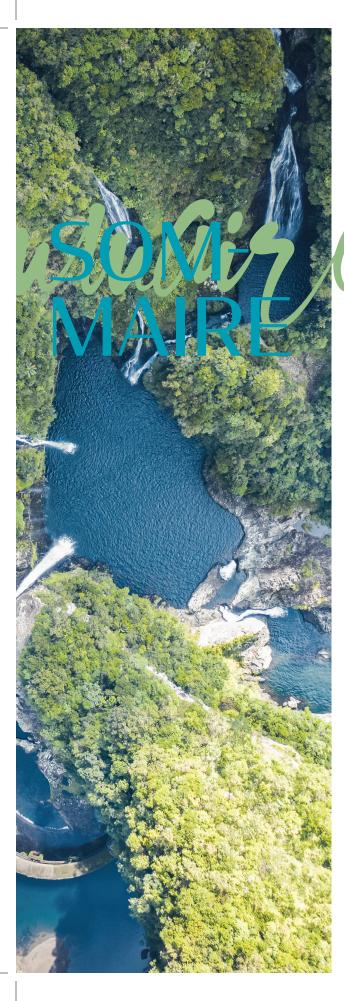






CONTACT

Région Réunion (Service Export) maisondelexport@cr-reunion.fr |+262 262 67 20 09



P5>7 Éditorial

Région Réunion

- Département de La Réunion
- > lle de La Réunion Tourisme
- > Chambre d'agriculture de La Réunion

P8 Présentation de La Réunion

« Une île monde de passion et de savoir-faire »

P9>11 Les saveurs de La Réunion

Reflet du vivre-ensemble et de sa diversité culturelle

P12>13 Produits primés au Concours Général Agricole

P16>47

Exposants P16 / Arifel

P17 / Audaces

P18 / Bananeraie de bourbon

P19 / Bernard savreux

P20 /Caheb

P21 / Confiserie hoarau

P22 / Dalons

P23 / Domaine de picasso

P24 / Eric lavalle

P25 / La caille blanche

P26 / Labyrinthe en-champ-thé

P27 / La marmandia

P28 / La Réunion des rhums

P29 / Le chai de Cilaos

P30 / Le comptoir de la vanille

P31/ Le tabou

P32 / Les bijoux d'Hermana

P33 / Les cabosses aillées

P34 / Les confituriers de La Réunion

P35 / Les saveurs de la fournaise

P36 / Louis Leichnig

P37 / Maison Robert

P38 / Mamilafe

P39 / Méti-tresse

P40 / Miel de bourbon

P41/ Nature innovation

P42 / Oté grand mèr

P43 / Provanille

P44 / Réuni rhums

P45/ Rivière du mât

P46 / Sublim

P47 / Ti'pô chouchou

P49

La Réunion: des infrastructures de haut niveau

P50>51

Aéroports & Port Réunion

Sécurité Sanitaire



EDITO Région Réunion

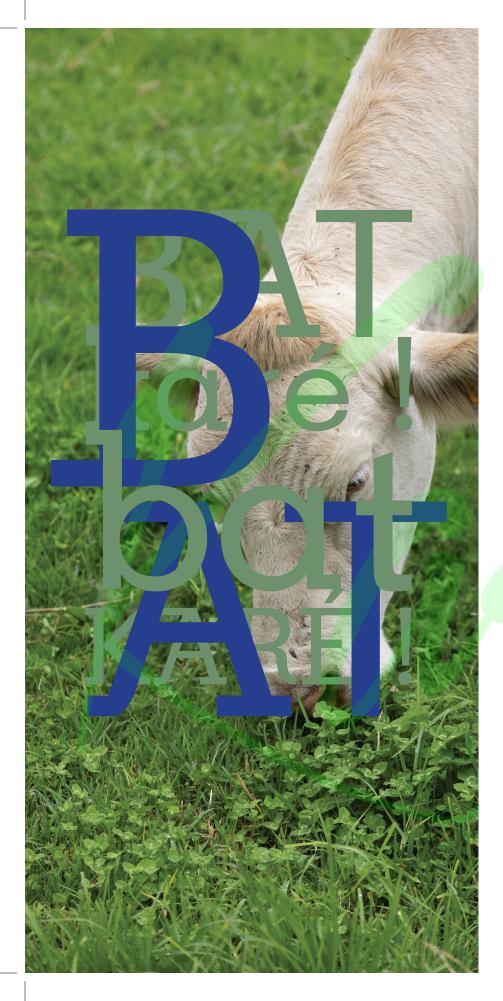


ne nouvelle fois, nos agriculteurs et nos producteurs ont répondu présents à l'appel de l'organisation du Village Réunion pour cette nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture. Cet évènement est une occasion unique pour nos producteurs et acteurs agricoles de présenter le fruit de leur travail et de leurs efforts. Ils viennent exposer ce que notre terre a de meilleur à offrir au monde. La Réunion peut en être fière. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

La participation de la Région Réunion, cheffe de file de l'économie et de l'internationalisation des entreprises, à cette opération partenariale apparaît ici comme une évidence à plusieurs égards. L'agriculture réunionnaise est un secteur économique central à fort potentiel de richesses et d'emplois. Elle occupe 10 % des actifs réunionnais (contre 1,9 % en moyenne nationale) et dégage 5 % du produit régional. La Région Réunion a donc pris des engagements majeurs pour favoriser l'essor d'une agriculture locale forte et durable. Nous comptons sur nos agriculteurs et les acteurs des filières de l'agro-alimentaire et l'exportation, comme ils peuvent compter sur notre engagement sans faille. L'important travail que nous avons mené dans le cadre des travaux relatifs à notre nouveau plan régional de développement économique, baptisé « La nouvelle économie », a permis d'identifier des filières à accompagner de manière prioritaire. L'agriculture est évidemment appelée à être un élément moteur de ce nouveau plan de développement. Ainsi, nous conforterons les filières existantes en quantités et en qualités de manière à répondre aux besoins du marché intérieur et garantir notre souveraineté alimentaire. De même que nous préserverons nos terres agricoles dans le cadre de la révision du Schéma d'Aménagement Régional. Mais nous avons également identifié de nouvelles filières porteuses à l'exportation pour occuper des marchés de niche grâce à la qualité reconnue de nos produits tels que les sucres spéciaux, les rhums, la vanille et les produits gourmets, pour ne citer qu'eux.

Nous serons au rendez-vous aux côtés des femmes et des hommes engagés qui consacrent leur vie à garanțir l'un de nos droits les plus fondamentaux : se nourrir. Nous sommes attachés à ce terroir qui fait notre fierté et qui est un élément majeur de notre identité. Je crois profondément au potentiel de développement de notre agriculture réunionnaise. Nos acteurs agricoles ont du talent, de la ténacité et un grand avenir. Ce Salon de l'Agriculture 2023, j'en formule le vœu, en sera la parfaite illustration.

Huguette BELLO Présidente de la Région Réunion





'est un grand plaisir de retrouver le Village de La Réunion au Salon International de l'Agriculture (SIA) de Paris. Ce village n'est pas seulement une vitrine du savoir-faire réunionnais, même s'il a vocation à permettre à nos producteurs et à nos produits de rayonner et de figurer au premier plan de l'excellence française.

Ce village est avant tout l'âme de La Réunion, son cœur battant qui, au quotidien s'attache à travailler la terre réunionnaise, pour nous offrir des produits de grande qualité, pour faire vivre des milliers de familles réunionnaises et pour donner à voir l'unité dont fait preuve ce secteur autour de la cause agricole locale.

Aussi, chaque édition du SIA est un moment de festivité, de fierté, et de communion de tous les acteurs de l'agriculture réunionnaise.

Le Département de La Réunion, en tant que chef de file de la politique agricole locale est bien évidemment heureux de favoriser cette dynamique, ce foisonnement des acteurs de notre territoire qui participent, chacun à leur niveau, à la valorisation de nos talents et de nos produits.

Je veux remercier l'ensemble de nos partenaires qui nous font confiance et s'associent à cet événement. Le succès est toujours au rendez-vous, permettant d'année en année d'accroître la renommée de ce village. Une reconnaissance qui nous permet en 2023 d'accueillir de nouveaux partenaires qui viennent agrandir cette grande famille.

Le SIA est déjà un succès pour le Conseil départemental de La Réunion. Un succès que nous nous attacherons à fructifier tout au long de ce salon, en donnant de la visibilité à nos producteurs et en developpant notre capacité à exporter ce savoir-faire, tant sur le plan national qu'international.

Au final, ce salon fait rayonner La Réunion de l'excellence qui s'exprime à travers ses talents, ses produits et sa cuisine, issue d'une agriculture résolument tournée vers le bien manger et le bon goût.

Cyril Melchior, Président du Département de La Réunion





lors que l'activité touristique de la destination Réunion renoue progressivement avec la croissance, le Salon International de l'Agriculture est une occasion inédite de valoriser ce qui fait la force de notre territoire : sa terre, sa population, sa culture, son authenticité et sa ruralité.

42% de notre terre est labelisée au patrimoine mondial de l'Unesco, c'est cette terre réunionnaise que nous devons préserver. Une terre rurale, forte de ses territoires et qui saura relever les défis de transformation, d'innovation, de durabilité. Le tourisme des hauts, l'écotourisme, l'agritourisme sont ainsi de puissants axes de développement pour la destination Réunion.

A la Région Réunion, sous la Présidence de Madame Huguette Bello, nous avons récemment présenté le projet régional de développement économique à horizon 2030 appelé « La Nouvelle Économie ». Nous souhaitons porter le projet d'un modèle de développement économique durable pour La Réunion par et pour l'humain. L'agriculture et le tourisme y ont un rôle important à jouer.

Notre ambition est ainsi de porter pour les générations d'aujourd'hui et de demain un tourisme de sens, un tourisme durable, un tourisme fort de notre patrimoine, de nos territoires et de notre art de vivre. Un tourisme à taille humaine qui favorisera les échanges et les rencontres.

> Patrick Lebreton, Président de l'Ile de la Réunion Tourisme





LA RÉUNION, TERRE D'EXCELLENCE AGRICOLE

vec plus de 6.200 exploitations qui permettent de valoriser 38.000 hectares, notre agriculture brille par sa richesse avec ses reliefs et ses micro-climats qui marquent de leur empreinte nos terroirs.

L'île de La Réunion, c'est avant tout une mosaïque de savoir-faire et de productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour du pivot qu'est la filière Canne. Façonné depuis des décennies entre traditions et innovations, notre modèle agricole multiplie les défis et fait preuve de résilience dans un environnement mondialisé toujours plus concurrentiel.

Après les retrouvailles de 2022, le Salon International sera cette année un rendez-vous essentiel pour la promotion et la valorisation de ces femmes et hommes qui maintiennent notre agriculture à un haut niveau d'excellence et d'innovation. C'est cet esprit que nous cultivons à la Chambre d'agriculture à travers un accompagnement et un encadrement technique quotidien qui donnent à La Réunion une des meilleures diversifications végétales nationales.

Cette année, une trentaine d'exposants ont été sélectionnés pour faire rayonner les meilleures productions et transformations agricoles du territoire permettant ainsi de perpétuer une aventure collective engagée par la Chambre d'agriculture de La Réunion depuis près de 30 ans. Une aventure, une volonté, qui auraient été difficilement possibles sans l'appui de partenaires forts tels que le Département, la Maison de l'export et l'Île de La Réunion Tourisme.

Durant cette grande fête que nous partageons avec vous, nous serons au plus près de vos attentes sur un village pensé et configuré pour la découverte d'une île résolument ouverte au monde et qui vous permettra, le temps d'une visite, un beau voyage au cœur de nos exploitations gourmandes et métissées.

Frédéric VIENNE, Président de la Chambre d'agriculture de La Réunion



CARTE D'IDENTITÉ

NOM

lle de La Réunion

CAPITALE

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

911 857 (au 01/01/2023)

LANGUE

Française

MONNAIE

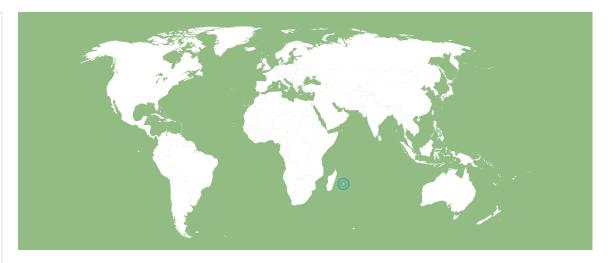
Euro

STATUT

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

PIB

19, 151 milliards d'euros 23400€ par habitant en 2021 (augmentation de 6,8%)



Une île MONDE de passion de savoir-faire

'est une pépite française et européenne au coeur de l'océan Indien. Une île où le dynamisme économique se conjugue à l'art de vivre.

Située dans l'Archipel des Mascareignes, à quelques encablures de l'île Maurice et de Madagascar, l'île de La Réunion est bien davantage que le trésor naturel et patrimonial qui séduit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes internationaux, heureux de découvrir ce petit paradis en toute sécurité.

Organisée sur le modèle politique, administratif et juridique français, La Réunion est une région ultrapériphérique de l'Union européenne, qui en fixe le cadre monétaire (zone Euro) et normatif (notamment en matière sanitaire).

La Réunion – latitude monde - offre ainsi toutes les garanties possibles aux investisseurs : stabilité monétaire, politique et sociale, transparence législative, qualité et éthique de la production, traçabilité des produits...

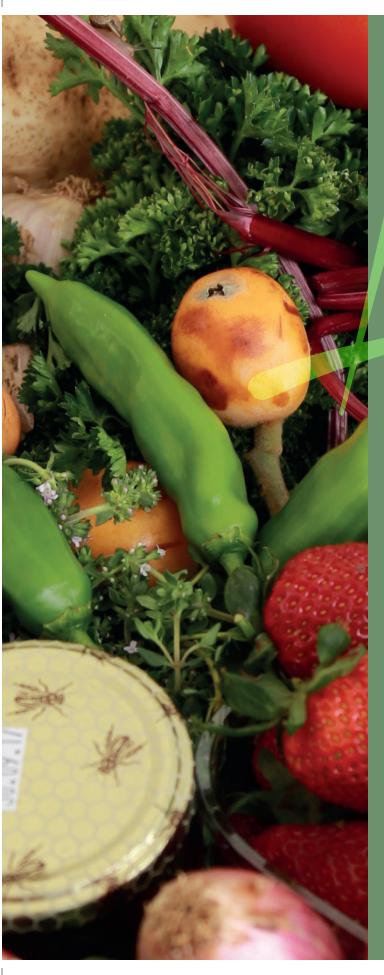
Au quotidien, les Réunionnais et les entreprises locales s'appuient sur des infrastructures de haut niveau (réseau routier, transports, ports, logements, hôtellerie, établissements de santé, université, services...), pour ainsi dire uniques dans la zone, et n'ayant rien à envier à leurs cousines de France hexagonale.

Sa situation insulaire et tropicale l'a même conduite à prendre des mesures spécifiques. Au point de parfois dépasser les standards des régions européennes continentales et d'en faire une véritable région d'excellence!

UNE POSITION STRATÉGIQUE AU CARRE-FOUR DU MONDE

La Réunion bénéficie en effet d'une situation géographique et administrative susceptible d'en faire une tête de pont idéale pour qui souhaite développer sans crainte son activité, non seulement sur place, mais également vers l'Asie, l'Afrique et le Moyen-Orient.

Cette proximité avec plusieurs zones économiques importantes offre à La Réunion un potentiel de développement de ses échanges commerciaux et de ses exportations. En outre, l'île est parfaitement reliée à l'ensemble du territoire français grâce à ses liaisons aériennes et maritimes, qui facilitent l'exportation de ses produits vers la France et l'Union Européenne.



SAVEURS BELA REUNION

Reflet du vivre ensemble et de sa diversité culturelle

La Réunion porte bien son nom. Et, c'est en ces termes que l'île se distingue à travers le monde. Sa population diversifiée a su trouver sa place parmi de multiples cultures qui forment : l'art créole du vivre-ensemble.

Des origines africaines, asiatiques, européennes et indiennes se mêlent harmonieusement sur cette île au charme incontestable. Cette diversité se reflète dans les langues parlées, les religions, les us et coutumes, ainsi que dans les produits proposés sur l'île, comme en témoignent la diversité des stands au marché qui regorgent de mille et une saveurs.

« Des produits réunionnais de qualité, fruit de notre réussite collective»

Cette diversité ethnique et la multiplicité culturelle sont des réalités de chaque instant et confèrent à La Réunion une ambiance de savoir-vivre ensemble.

La cuisine réunionnaise commence sur les étals des marchés forains aux senteurs et couleurs bigarrées : vanille, café Bourbon pointu, ananas Victoria, fruits de la passion, mangues, papayes, curcuma, miel de letchis...



L'agriculture à La Réunion se caractérise d'ailleurs par des pratiques respectueuses de l'environnement, des techniques d'agriculture durable, marquées par une forte culture de l'innovation pour répondre aux défis climatiques et aux besoins en qualité des produits.

La production de canne à sucre, qui est la principale culture cultivée et fortement reconnue sur le marché pour sa qualité, est utile dans plusieurs domaines : l'alimentaire, l'éthanol et l'électricité.



LA RÉUNION N°1 DU MARCHÉ EUROPÉEN DES SUCRES SPÉCIAUX

La Réunion est leader mondial des sucres spéciaux.

L'île a été l'une des pionnières du développement du concept de sucres spéciaux. Plus de 40 % de la production totale de La Réunion est constituée de sucres spéciaux, qui constitue un record qu'aucun autre pays n'a atteint.

De nombreux agriculteurs de La Réunion cultivent également des fruits et légumes, des herbes aromatiques, des épices et des fleurs pour la vente locale et l'export. Ils sont également très attentifs aux normes sanitaires, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et la traçabilité de leurs produits.

À l'instar de l'ananas Victoria, ou de la vanille de l'île de La Réunion, labellisée « Indication Géographique Protégée », de la canne à sucre, du café Bourbon Pointu, du letchi label rouge, des rhums, des alcools, ou encore des plantes aromatiques et médicinales, la filière s'appuie sur des productions de niche reconnues pour leur forte valeur ajoutée et leur qualité premium. L'industrie agroalimentaire réunionnaise a petit à petit œuvré à sa diversification et à sa structuration. Tant par la diversité de la production locale (couvrant 80 % des besoins locaux en produits frais) que par les initiatives en matière de transformation et de commercialisation ou encore d'agriculture biologique.

« L'économie bleue », autrement dit les produits

de la mer (pêchés et/ou transformés), présente un fort potentiel de croissance. La pêche locale, s'est progressivement structurée en filière pour mieux valoriser sa production et constitue la 2^{ème} source de revenus à l'export (72 millions € d'export en 2021) en proposant une variété de poissons et de crustacés frais.

La Réunion, fière de ses racines culturelles, s'efforce ainsi continuellement d'atteindre l'excellence en préservant les pratiques agricoles traditionnelles transmises de génération en génération.

Couplé à l'activité touristique, les trésors culinaires de La Réunion séduisent les visiteurs de l'île et leur offrent l'opportunité de découvrir de nouvelles saveurs autour de sa gastronomie riche et colorée et de soutenir les producteurs locaux. La cuisine de l'île est le résultat d'un mélange de traditions culinaires créoles, indiennes, chinoises, africaines et européennes. C'est un véritable melting-pot de saveurs offrant des produits frais, sains et authentiques.

Les produits phares de La Réunion font d'ailleurs parties de la carte de grands restaurants étoilés.

« Les produits réunionnais, des saveurs uniques à partager avec le Monde »







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 leur 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

2022: 18 MÉDAILLES DONT 6 OR, 9 EN ARGENT ET 3 DE BRONZE

Catégories: confitures - miel - vanille et Punch

2020: 8 MÉDAILLES DONT 5 OR ET 3 DE BRONZE

Catégories: confiture - rhum et miel

2019: 7 MÉDAILLES DONT 4 OR, 2 ARGENT ET 1 DE BRONZE

Catégories : confiture - vanille - rhum - confiture et punch







SAINTS »

Un terroir à partager, Un voyage de saveurs à découvrir

ARIFEL

CONTACT ARIFEL

RESPONSABLE

Yannick Soupapoulle

RAISON SOCIALE Arife

ADRESSE

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

MAIL

arifel@live.fr

0692029370

SITE

https://fruitsdelareunion.re/



Créée en 2012, l'ARIFEL (l'Association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes) rassemble tous les métiers de la filière: producteurs, transformateurs, importateurs, grossistes et distributeurs.

Nous avons pour mission de répondre aux en-

jeux auxquels la filière doit faire face : développer, améliorer et sécuriser par l'action collective une offre de produits agricoles et agroalimentaires sains, de qualité et adaptée aux marchés.

À ce jour, nous comptons 800 agriculteurs (regroupés dans 10 organisations de producteurs) pour un volume de 30 000 tonnes de fruits et légumes dont 60% sont certifiés AB ou HVE niv 2. Acteur central de la filière export, l'ARIFEL vise 8000 tonnes fruits frais et transformés exportés d'ici 2025.



Nos produits frais et transformés : Ananas Victoria, letchis, fruits de la passion, mangues...

«BON À SAVOIR»

« Attraper la tige d'un ananas et la tirer. Si elle se retire facilement, l'ananas est consommable dans les 2 jours. »

Bérangère Bessac, Cheffe Réunionnaise.





« Arifel, ensemble au service du développement de la filière fruits et légumes à La Réunion »

AUDACES

CONTACT AUDACES

RESPONSABLE

Francois-Xavier Caussade

RAISON SOCIALE

Audaces

ADRESSE

16, Chemin du poisson Volan 97419 La Possession

MAIL

fxcaussade@audaces.re

0692029370

SITE

https://www.audaces.re/







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 »

Ce sont des chocolats de dégustation. À chaque moment de la journée, un chocolat peut correspondre : les blancs et lait pour les instants gourmands et les noirs pour les instants profonds. Le chocolat noir Réunion par sa typicité par exemple, se marie très bien avec des alcools forts, rhums de préférence.

LAURÉATS

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

« Donner du sens et du goût à tous les chocolats artisanaux produits »

BANANERAIE DE BOURBON

CONTACT BANANERAIE DE BOURBON

RESPONSABLE

Katiuscia et Olivier Paye

RAISON SOCIALE

Bananeraie de Bourbon

ADRESSE

82, ch des bibassiers Colimacons 97436 Saint-Leu

MAIL

katipayet13@yahoo.fr

0692361993

f Bananeraie de 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 quidées 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, letchis, des préparations sucrées et salées avec la farine de bananes, des préparations pour rhum arrangé, des bananes fraîches.

« BON À SAVOIR »

Des produits de qualité, source de plaisir qustatif tout au long de l'année pour vos goûters, vos accompagnements, vos pâtisseries.

LAURÉATS

> Challenge des créateurs en 2011 > Lauréate du talent gourmand en 2020

« Un esprit sain dans un corps sain »

BERNARD SAVREUX

CONTACT BERNARD SAVREUX

RESPONSABLE

Bernard Savreux

RAISON SOCIALE

Le Rucher d'Autres « Foies

ADRESSE

32 rue voltaire 97421 Les makes La Réunion

MAIL

savreuxber@gmail.com

0693770240

SITE

https://lerucherdautresfoies.re/







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 fraichement 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 : Litchi crémeux, Baies roses, Miel vert, Miel de forêt tropicale foncé
- Confitures : Litchi et fruit de la passion, Mangue litchi vanille, Banane citron vanille Nouveautés :
- Confitures : Tangor combava, Papaye Litchi et Délice de patate douce saveur anisette
- > Miels : Forêt de bois de couleur, Forêt de plantes médicinales. Miel de cru et rare

OU « BON À SAVOIR »

- l. Facilité la digestion ; permet de retrouver de l'énergie ;
- 2. Calme l'anxiété et reprendre de l'énergie après un coup de fatique ;
- 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.

LAURÉATS

2022 SALON DE L'AGRICULTURE

MEDAILLE D'OR Miel de cru, MEDAILLE D'ARGENT Miel de baies roses Miel de Forêt des Makes, MEDAILLE D'OR Confiture de litchi et fruit de la passion, MEDAILLE D'ARGENT Confiture mangue litchi vanille, MEDAILLE DE BRONZE Confiture de banane citron vanille, CONCOURS DES MIELS de France MEDAILLE D'OR Pain d'épice, MEDAILLE D'ARGENT Miel de Forêt tropicale foncé

2021 CONCOURS DES MIELS

de France

MEDAILLE D'ARGENT MIEL TROPICAL FONCE

2020 SALON DE L'AGRICULTUREMEDAILLE D'OR Miel de baies rose

2020 CONCOURS DES MIEL de France

MEDAILLE Miel Forêt de l'Etang Salé, MEDAILLE COUP DE CŒUR Miel forêt de Mont vert (nectar de plante médicinale)

« Bernard Savreux, un apiculteur passionné et visionnaire »

CAHEB

CONTACT **C**AHEB

RESPONSABLE

Marie Rose Severin

RAISON SOCIALE

CAHEB

ADRESSE

83 rue kerveguen 97430 Le Tampon

MAIL

secretariat.caheb@gmail.com

0262270227

SITE

www.geranium-bourbon.com





Sarl caheb







QUI SOMMES-NOUS?

La CAHEB (Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon) propose des huiles essentielles de La Réunion 100% pures et naturelles dont une gamme locale. Son statut lui permet d'offrir une garantie d'achat et de prix des huiles. Elle regroupe la majorité des producteurs pour mettre en avant et dynamiser cette filière. Le géranium et le vétyver Bourbon dont elle propose les vertus, sont considérés comme les meilleurs du monde.

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 »

Diluer l'huile essentiel avec un corps gras avant de l'appliquer sur la peau.

«Je suis une PDG : Planteuse De Géranium. Avec la CAHEB, contribuez à la sauvegarde du patrimoine réunionnais »

CONFISERIE HOARAU

CONTACT CONFISERIE HOARAU

RESPONSABLE

Joel Hoarau

RAISON SOCIALE

Confiserie Hoarau

ADRESSE

34, Chemin Guichard 97421 La Rivière Saint-Louis

MAII

cejoni@wanadoo.fr

06 93 82 77 00







QUI SOMMES-NOUS?

Née en 1997, La Confiserie Hoarau est une confiserie artisanale et familiale située dans le sud de La Réunion. Joel Hoarau, son épouse et ses deux fils y confectionnent des bonbons « lontan » et notamment en bio une gamme typique de douceurs traditionnelles de La Réunion.

Ces produits allient qualité, fraîcheur et tradition pour mieux retomber en enfance.

NOS PRODUITS

Bonbon miel, bonbon cravate, pâté créole bonbon la rouroute, napolitain, bonbon gras, bonbon curcuma, chemin de fer, gâteau patate, gâteau tison, gâteau songe

« BON À SAVOIR »

Envelopper délicatement nos pâtisseries dans du papier aluminium et posez-les au réfrigérateur pour les conserver le plus longtemps possible.

« Bonbon lontan, si le goût lé bon, ben c'est nous » - Si nos confiseries sont bonnes, c'est qu'elles viennent de chez nous -

DALONS

CONTACT DALONS

RESPONSABLE

Joris Guedon

RAISON SOCIALE

SAS Brasserie Dalons

ADRESSE

8 rue André Lardy 97438 Sainte-Marie

MAIL

g.joris@bieredalons.com

0693826463

SITE

https://www.bieredalons.com/





f o Brasserie Dalons







QUI SOMMES-NOUS?

Nous fabriquons des bières artisanales composées d'ingrédients réunionnais. Nous créons deux nouvelles bières par mois en plus de notre gamme classique.

NOS PRODUITS

Nous proposons des bières blanches brassées composées de blé et de gingembre, des triples brassées avec du sirop de canne, et des Lager IPR, légères et houblonnées, rehaussées de notes de fruits exotiques.

« BON À SAVOIR »

La température idéale pour déguster une bière : 7°C pour une blanche, 8°C pour une blonde, 9°C pour une ambrée, 10°C pour une brune.

LAURÉAT

Lyon - Médaille d'argent

« Des Âmes et de la Bière »

DOMAINE DE PICASSO

CONTACT **DOMAINE DE PICASSO**

RESPONSABLE

Thierry Vitry

RAISON SOCIALI Thierry Vitry

ADRESSE

64 rue de l'Ilet Plaine des Grèques - 97480 Saint-Joseph

MAIL

picasso97480@orange.fr

0692702103

SITE

https://curcuma.re/





Domaine de Picasso







QUI SOMMES-NOUS?

Une production artisanale sans produits chimiques

Fils d'agriculteur spécialisé dans la polyculture et l'élevage, je me dois de perpétuer la tradition familiale et ces valeurs du terroir. Tout était déjà entre mes mains il ne restait plus qu'à le mettre en valeur.

Mon exploitation se trouve dans un bourg, aux portes du Parc National de La Réunion . À l'abri des produits chimiques d'autrui, la production du domaine pousse grâce au fumier de mes volailles et à « l'huile de coude ».

Des visites à la ferme sous le label «Bienvenue à la ferme» sont également organisées.

Labels: « Esprit Parc »

NOS PRODUITS

Curcuma mère et culinaire, gingembre, gingembre manque, arrow-root et agrumes en production biologique

« BON À SAVOIR »

Le curcuma a de nombreux bienfaits médicinales.

« Un Métier, une Passion, un Art »

ERIC LAVALLE

CONTACT **ERIC LAVALLE**

RESPONSABLE Éric Lavalle

RAISON SOCIALE

Lavalle

ADRESSE

121 rue Benjamin Hoareau 97430 Le Tampon

MAII

ericlavalle3@gmail.com

0692330445

SITE

www.bottimgourmand.com



f Eric Lavalle







QUI SOMMES-NOUS?

Spécialisée en produits rares, l'entreprise LA-VALLE 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...

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 vos épices, ne les laissez pas dans une source de lumière. Mettez-les dans un placard.

LAURÉAT

Talents gourmand 2021/2022

« Cultivons l'exception »

LA CAILLE BLANCHE

CONTACT LA CAILLE BLANCHE

RESPONSABLE

Valérie Baudard

RAISON SOCIALE

Candylab

ADRESSE

62 chemin de ligne 97424 l'Etang-Salé

MAIL

contact@lacailleblanche.com

0626366386

SITE

lacailleblanche.com



☑ La Caille Blanche







QUI SOMMES-NOUS?

Artisan confiseur chocolatier, je vous propose mes recettes, avec coeur et passion, au gré de mes envies et des vôtres.

NOS PRODUITS

Biscuiterie traditionnelle, chocolaterie et confiseries créatives.

Travail de la canne à sucre dans le respect des différentes variétés de mon jardin créole.

« BON À SAVOIR »

Idées de cadeaux gourmets et gourmands, pour particuliers et entreprises : création de bonbons, pâtes de fruits, guimauves, biscuits et chocolats, traditionnels ou sur mesure. En toute occasion!

LAURÉAT

Trophées Salon Saveurs, 2018 et 2019

« La tradition de demain, c'est la création d'aujourd'hui »

LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

CONTACT LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

RESPONSABLE

Louis Johny Guichard

RAISON SOCIALE

Labyrinthe en-champ-thé

ADRESSE

18 rue Emile Mussard 97480 Saint-Joseph

MAIL

info@enchampthe.com

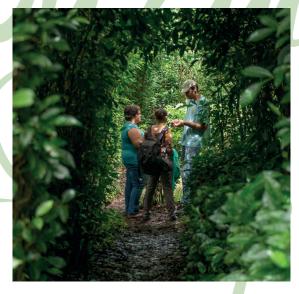
0693 02 19 95

SITE

www.enchampthe.com







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. Notre jardin est ouvert au public toute l'année pour y découvrir le thé de l'arbre à la tasse et les différentes 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.

PARTENAIRES

En France : La fleur nue, Sobica, Exceptions d'ailleurs, Embelia (Thé blanc, Thé vert, Thé blanc impérial, Thé noir, Huile essentielle de géranium, Hydrolat de géranium, Sablés, Préparation de rhum arrangé au géranium.

«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, voire même en cuisine. Notre hydrolat de géranium est excellent pour la peau et peut s'appliquer directement à l'aide d'un vaporisateur ou encore sur un coton.

LAURÉATS

Médaille du Tourisme en 2017, Prix Fonkèr Accueil en 2018, Prix Paris Gourmet pour le thé blanc en 2021, Médaille d'Or pour le Thé blanc impérial en 2022, Médaille d'argent pour le thé noir thé

des Remparts en 2022 Prix Paris Gourmet pour le thé vert le Tea Z'ananas en 2022

« Une tasse pour se déconnec'thé... »

LAMARMANDIA



RESPONSABLE

Lionel Vergoz

RAISON SOCIALE

La Marmandia

ADRESSE

27 chemin d'eau 97422 La Saline

MAII

lamarmandia@gmail.com

069225020

SITE

www.lamarmandia.fr









QUI SOMMES-NOUS?

Exploitation Agricole assurant la transformation des produits de la ferme.

Valorisation de piments, zévis, carcadets, moringas et plantes aromatiques.

NOS PRODUITS

Tartinades créoles et sauces cuisinées prêtes à l'emploi pour des plats réunionnais.

« BON À SAVOIR »

Tartinades d'apéritifs en condiments à l'assiette. Utilisez les sauces cuisinées avec des viandes, des légumes, ou sur du riz nature ou des pâtes.

« Déguster les saveurs de La Réunion avec originalité. »

LA RÉUNION DES RHUMS

CONTACT LA RÉUNION DES RHUMS

PRÉSIDENT

Alain Chatel

RAISON SOCIALE

Syndicat des producteurs de rhum de La Réunion

ADRESSE

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

MAIL

emilie.marty@sprr.re

SITE

www.lareuniondesrhums.re







QUI SOMMES-NOUS

La Réunion des Rhums est née de la volonté des principaux acteurs de la filière rhum de l'île de La Réunion de porter haut les couleurs des rhums et des spiritueux réunionnais à travers le Monde. Les trois principales distilleries que sont Savanna, Isautier et Rivière du Mât produisent des rhums réputés et récompensés à l'international, chacune avec un caractère et une typicité propres. Si les rhums réunionnais sont désormais reconnus dans le monde, depuis une quinzaine d'années, ce sont les spiritueux réunionnais à base de rhum qui rencontrent un véritable succès, grâce à l'engouement du grand public pour les arrangés, une tradition réunionnaise qui fait désormais le tour du Monde.

NOS PRODUITS

La Réunion des Rhums proposera aux visiteurs du Salon de l'Agriculture de découvrir toute la diversité des rhums réunionnais. Une gamme qui comprend aussi bien des rhums traditionnels de sucrerie, des rhums agricoles que des rhums vieux recherchés par les amateurs de spiritueux. Ce sera aussi l'occasion de déguster les derniers arrangés, punchs et liqueurs imaginés par les marques Isautier, Chatel, Rivière du Mât et Charrette.

« BON À SAVOIR »

Les arrangés se dégustent bien frais, voire givrés, en fin de repas mais aussi à l'apéritif. Ils apporteront une touche d'exotisme indéniable à vos cocktails!

« Nous souhaitons réaffirmer l'excellence de nos rhums et de nos spiritueux. Les Réunionnais peuvent être fiers de leur histoire, de leur savoir-faire et de leur patrimoine culturel » Alain Chatel - Président du SPRR

LE CHAI DE CILAOS

CONTACT LE CHAI DE CILAOS

RESPONSABLE

Olivier Cadarbacasse

RAISON SOCIALE

Le chai de Bourbon

ADRESSE

54 chemin Maxime Rivière 97410 Saint-Pierre

MAII

contact@moulindebeausejour.fr

0616382689

f chaidecilaos







QUI SOMMES-NOUS?

Unique producteur de vin officiellement déclaré de La Réunion, le Chai de Cilaos propose une gamme de vins et spiritueux de qualité élaborés à partir d'une production locale de raisins limitant les intrants et les pesticides, dans le respect de l'environnement. Repris depuis 2019 après une fermeture que tous croyaient définitive, le Chai de Cilaos commercialise sa production auprès d'une clientèle de cavistes, restaurants et épiceries_fines de l'île ainsi que dans sa boutique à Cilaos.

NOS PRODUITS

Les Cuvées Ladilafé du nouveau Chai de Cilaos sont disponibles en blanc sec, blanc moelleux et rosé. Le Goutali est un apéritif 100% peï élaboré à partir d'Isabelle non fermenté.

Issue d'une agriculture raisonnée limitant l'utilisation de pesticides, les vins du chai de Cilaos expriment les richesses naturelles des terroirs de La Réunion.

« BON À SAVOIR »

« Ladilafé Sec » accompagne à merveille vos assiettes de fruits de mer, vos carri poissons ou encore un bon civet zourite. Ladilafé moelleux peut se déguster seul en apéritif ou sur un foie gras ou encore une terrine «maison». Ladilafé rosé accompagne parfaitement les barbecues ou les pik-nik du dimanche. Le Goutali se déguste bien frais ou même frappé et aussi bien en apéritif que digestif.

« Un Terroir, Une île... La qualité pour seul objectif »

LE COMPTOIR DE LA VANILLE

CONTACT **LE COMPTOIR DE LA VANILLE**

RESPONSABLE

Jean Edwards Saint Lambert

RAISON SOCIALE

Entreprise Saint Lambert

ADRESSE

168B Avenue principale 97450 Saint-Louis

MAIL

sl.energiel@gmail.com

0262598705

SITE

www.domainedebellevue.re



@comptoirdelavanille



vente Le Comptoir de La Vanille (au centre ville de Saint-Louis) sous différentes margues : LES PARLE (gamme 100% pur jus de fruits pressés), SOBAT'KONT (remèdes locaux pour « se battre contre » les maux), LE DOSS (le ti punch « péi » par excellence), COMPTOIR DOMAINE DE BELLEVUE (confitures, épices, vinaigres et condiments locaux).

Notre société souhaite s'ancrer dans le développement durable en favorisant les circuits courts, les énergies renouvelables, l'agriculture biologique ou raisonnée ainsi que le développement de l'économie réunionnaise.

NOS PRODUITS

Au comptoir de la Vanille vous trouverez de la vanille bio sous toute forme : gousse, poudre et extrait. Mais aussi d'autres produits tels que confitures, huiles, vinaigres, crèmes ou encore une gamme 100% pur jus décliné en divers fruits « péi » et des produits ayurvédiques (tisanes, gélule de curcuma-poivre...)

«BONÀ SAVOIR»

Choisissez une gousse de vanille grasse et flexible.

QUI SOMMES-NOUS?

Notre société familiale réunionnaise transforme

Les produits transformés au Domaine de Bellevue (dans les hauts de Saint-Louis au sud de l'île) sont ensuite commercialisés dans notre point de

et commercialise des produits agricoles (fruits, épices...) et depuis peu, l'orchidée la plus aromatisée au monde : La Vanille.

LAURÉAT

Concours Général Agricole 2022 Médaille d'or pour notre vanille gourmet





« Nos produits sont nés du croisement de l'artisanat de La Réunion, de la passion pour la cuisine créole et de l'amour pour la vanille biologique réunionnaise de qualité. »

LE TABOU

CONTACT **LE TABOL**

RESPONSABLE

Nicole Harry Payet

RAISON SOCIALE

Le Tabou

ADRESSE

1 avenue des Artisans Pointe des Chateaux - 97436 Saint-Leu

MAIL

letabou974@hotmail.fr

0692828266

f Letabou Ecaille





QUI SOMMES-NOUS?

Notre travail tourne autour de l'artisanat d'art. Nous fabriquons des objets de décoration pour sublimer votre espace avec un grand panel de matériaux : laque, écaille de torture , pigment naturel, fil de cuivre, feuille d'or et bien d'autres composants sont maniés avec précision pour sublimer votre intérieur.

NOS PRODUITS

Luminaire/coupe papier - Stylo - Bracelet - Collier - Boucle d'oreille

« BON À SAVOIR »

Ne pas dépasser trois couleurs dans une même pièce

LES BIJOUX D'HERMANA

CONTACT ES BIJOUX D'HERMANA

RESPONSABLE

Delphine Eusebe - Marie Hermana

RAISON SOCIALE

Les bijoux d'Hermana

ADRESSE

10, Rue des Lauriers Roses Piton Hyacinthe - 97418 Plaine des Cafres

MAIL

hermana974delphine@gmail.com

06 92 07 13 37 / 0262 59 29 80



f Les bijoux d'Hermana





QUI SOMMES-NOUS?

Chaque saison, je pars à la recherche de graines de La Réunion. Je les fais sécher, les nettoie, les ponce et les découpe, de manière à construire mes bijoux en fonction de mes nouveaux objectifs de création.

NOS PRODUITS

Je suis créatrice de bijoux fantaisie, de bijoux en résine avec inclusion de graines et de végétaux, de pendentifs en lave et d'autres en bois.

« BON À SAVOIR »

Pour conserver la splendeur d'un bijoux, retirez-le avant la douche.

LAURÉAT

01/03/2013 Trophée Régional des Arts et Métiers

« Il faut se tenir à une résolution parce qu'elle est bonne et non parce qu'on l'a prise. »

LES CABOSSES AILÉES

CONTACT LES CABOSSES All ÉFS

RESPONSABLE

Richard Lauret

RAISON SOCIALE

The Bean To Bar Factory

ADRESSE

280 B avenue du général de gaulle 97410 Saint-Pierre

MAIL

thebeantobarfactory@gmail.com

0692644507

SITE

www.lescabossesailees.com



Les Cabosses Ailées







QUI SOMMES-NOUS?

Les Cabosses Ailées est la marque réunionnaise de chocolat artisanal produit de la fève de cacao à la tablette. Les Cabosses Ailées proposent 2 gammes de chocolat.

La première gamme dont chaque tablette est issue d'une plantation de cacaoyers spécifique. Le but est de révéler le profil aromatique d'une plantation à travers un chocolat pur qui ne contient ni additif, ni beurre de cacao ajouté, ni conservateur. La seconde gamme de chocolat met en avant le terroir réunionnais en associant une recette de chocolat avec des ingrédients spécifiques de l'île de La Réunion.

Les Cabosses Ailées c'est une philosophie: faire découvrir aux consommateurs le goût originel du chocolat réunionnais!

NOS PRODUITS

- 1- Chocolat noir Cacao de Bourbon au profil aromatique de fleurs de jasmin, biscuit et miel
- 2- Chocolat noir Café Bourbon Pointu: corsé et notes de café, cacahuètes grillés
- 3- Chocolat noir Géranium: profil d'agrumes, de géranium distillé dans les hauts de la plaine des Greques
- 4- Chocolat au lait aux éclats de vanille et blanc vanille: doublement vanille ce chocolat au lait est confectionné avec de la poudre de vanille mais également de la vanille concassées issues de la coopérative PROVANILLE
- 5- Chocolat noir au galabé réalisé avec du jus de canne bio qui amène des notes de mélasse, de miel et de croustillant
- 6- Chocolat noir gingembre de la plaine des greques
- 7- Chocolat blanc matcha péï réalisé avec les feuilles de thé du Labyrinthe en champ thé qui apport des notes subtiles d'amertume et herbacé en fin de bouche

«BONÀ SAVOIR»

Nos chocolats sont produits avec uniquement 2 ingrédients: nous n'ajoutons pas de beurre de cacao, ni d'additif, ni d'arômes ajoutés. Il s'agit de produits sains, avec juste ce qu'il faut de sucre pour obtenir des tablettes équilibrées aux profils aromatisés.

« Le chocolat c'est la vie! »

LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

CONTACT
LES CONFITURIERS
DE LA RÉUNION

RESPONSABLE

Emmanuelle Sablé

RAISON SOCIALE

Les confituriers de La Réunion

ADRESSE

28 chemin du cratère 97470 Saint-Benoit

MAIL

confituriers.reunion@gmail.com

0692660950

SITE

confituriers dela reunion.com











QUI SOMMES-NOUS?

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

L'association « Les Confituriers de la Réunion » fait la promotion et assure la commercialisation des produits de ses artisans adhérents sur la France métropolitaine et à l'étranger.

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 recettes sucrées et salées mêlant tradition, creativité et innovation et adaptée aux besoins des épiceries fines à découvrir sur notre stand.

Nouveauté de l'année, le Ketchou, Ketchup de chouchou Pei : Une sauce qui plaira à toute la famille : elle accompagne les viandes du barbecue mais peut aussi se consommer dans les vinaigrettes ou même dans les préparations de tartare de poissons. Le Ketchou fait aussi des merveilles pour relever les buffets d'apéritifs!

«BONÀ SAVOIR»

Les confitures accompagnent traditionnellement les petits déjeuners et les goûters gourmands. Elles se dégustent aussi avec des fromages et servent de base pour les pâtisseries créatives! Peu sucrés et riches en saveurs, nos confits peuvent se savourer comme une confiture, se marient très bien dans la confection de plats sucrés-salés et sont les alliés du cuisinier créatif.

LAURÉAT

9 médailles au CGA confitures

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

LES SAVEURS DE LA FOURNAISE

CONTACT LES SAVEURS **DELA FOURNAISE**

RESPONSABLE Bruno Gossard

RAISON SOCIALE ABCD SAS

ADRESSE

287, rue du Lycée 97440 Saint-André

MAIL

lessaveursdelafournaise@gmail.com

06 93 42 68 24

SITE

www.lessaveursdelafournaise.re





f lessaveursdelafournaise







QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 2014, nous fabriquons avec passion nos confitures de fruits tropicaux, condiments et rhums arrangés sous la marque "Les Saveurs de la Fournaise". Toujours en quête de nouvelles combinaisons de saveurs et de perfectionnement, les créations gourmandes "Les Saveurs de la Fournaise" vont vous faire découvrir un univers qustatif réunionnais sous un autre jour. Des techniques traditionnelles pour une fabrication artisanale unique, poussée à l'excellence.

NOS PRODUITS

Confitures, Crèmes, Rhums Arrangés, Sirops, Vinaigres, Condiments péi.

« BON À SAVOIR »

À déguster sur du pain grillé, de la brioche fraîche, des crêpes ou des pancakes.

LAURÉATS

Concours Général Agricole (Bronze 2015, Argent en 2017& 2018, Or en 2019, Argent en 2022), la 3ème place au Concours de France des Confituriers en 2020 : la deuxième place au championnat du monde des confituriers 2021. Côté Rhums: 1 Médaille d'argent au CGA 2022 (Passion); 2 Médailles d'or au Concours de Lyon et le Rhum vanille primé Meilleur Spiritueux Français 2022, Médaille d'or au Women **International Trophy**

« L'envie d'apprendre en permanence pour mieux comprendre le fruit »

LOUIS LEICHNIG

CONTACT

LOUIS LEICHNIG

RESPONSABLE

Louis Leichnig

RAISON SOCIALE

Entreprise Leichnig Louis

ADRESSE

35 rue Labourdonnais Basse-Vallée 97442 Saint-Philippe

MAIL

ti.planterre@gmail.com

0692 27 15 50

SITE

www.tiplanterre.re











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'Ile 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 va-

NOS PRODUITS

Vanille sèche, fraiche et givrée de la Récolte 2019 sous label de qualité IGP et AB

Poudre de vanille, graine de vanille (normale et givrée), extrait de vanille Curcuma,

Confitures, nectars, préparations pour rhum arrangé.

« BON À SAVOIR »

Faites votre sucre vanillé maison en ajoutant la gousse à du sucre et en laissant les arômes s'imprégner dans un récipient hermétique.

« Entreprise familiale qui cherche à proposer à ses clients des produits haut de gamme de son exploitation agricole de La Réunion »

MAISON ROBERT

CONTACT **MAISON ROBERT**

RESPONSABLE

Jean-Jacques David Robert

RAISON SOCIALE

Maison Robert

ADRESSE

86 Rue Alexis de Villeneuve Saint-Denis 97400

MAIL

gerald.vidot@gmail.com

0693 49 86 82

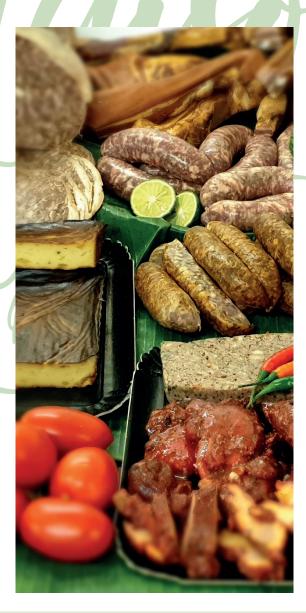
www.lamaisonrobert.fr



f Lamaisonrobert







QUI SOMMES-NOUS?

Nous fabriguons et vendons en ligne, en France métropolitaine et en Belgique, des charcuteries artisanales réunionnaises et des plats de traiteurs de l'île.

NOS PRODUITS

Gamme de charcuteries artisanales réunionnaises - Produits fumés au bois d'Havré (Saucisses, Boucané, Zandouille) - Produits frais (Saucisses, Combava, Sarcive, Boudin)

« BON À SAVOIR »

La charcuterie est source de vitamine B1 et PP, un réel apport en fer.

« Le goût de La Réunion »

MAMILAFÉ

CONTACT MAMILAFÉ

RESPONSABLE

Maïa Lainé

RAISON SOCIALE MAMILAFÉ

ADRESSE

373 rue Fernand Collardeau Cité Front de Mer - 97410 Saint-Pierre

MAIL

maia.laine@mamilafe.re

0692386478

SITE www.mamilafe.com

f Mamilafé







QUI SOMMES-NOUS?

Après 4 ans de développement, pari gagné pour Mamilafé : permettre la découverte des goûts locaux dès le début de la diversification alimentaire, tout en valorisant les merveilleux produits de l'agriculture biologique locale.

C'est ainsi que les bébés réunionnais profitent de la première gamme de petits pots 100% bio & 100% La Réunion, adressée dès 4 mois, depuis janvier 2022.

Qualité & sécurité sanitaire, éducation nutritionnelle & plaisir de manger, lutte contre le gaspillage alimentaire et protection de l'environnement sont les valeurs que soutient Mamilafé.

Soucieuse des ressources de notre environnement, Mamilafé expérimente également un système de consigne et réemploi de ses contenants en verre.

NOS PRODUITS

Mamilafé vous présente sa première gamme de petits pots en texture lisse, adressée aux jeunes enfants dès 4/6 mois :

- La famille « Fruits de La Réunion » composée actuellement de 8 recettes.
- La famille « Légumes de La Réunion » composée actuellement de 11 recettes.

Parmi nos recettes star : le petit pot Chouchou, le petit pot Banane Passion, le petit pot Goyavier patate douce, le petit pot Letchi Patate douce ; MIAM!

« BON À SAVOIR »

Toutes les recettes développées par Mamilafé sont sans sucres ajoutés, ni sels, ni additifs.

LAURÉATS

Concours de Création des Entreprises innovantes 2019 : Prix du public 2^{ème} prix, Prix de la bioéconomie tropicale Prix Julie Mas 1^{er} prix

« Si bébé pouvait parler, il choisirait Mamilafé ! »

MÉTI-TRESSE

CONTACT **MÉTI-TRESSE**

RESPONSABLE

Priscilla Dijoux

RAISON SOCIALE

Fédération Méti-Tresse

ADRESSE

55 rue Lory les Hauts 97490 Sainte-Clotilde

communication@metitresse.re

0693857759

SITE

metitresse.re



f Fédération Métitresse







QUI SOMMES-NOUS?

La Fédération Méti-Tresse développe la filière de la fibre végétale à La Réunion.

Elle regroupe des vanniers (ières), des artisans (es) qui travaillent la fibre, des producteurs de fibres qui désirent développer une démarche collaborative entre les différents acteurs de la tresse. Nos objectifs:

- · Promouvoir et défendre le savoir-faire péi,
- · Conserver et valoriser un patrimoine immaté-
- · Créer une filière pour demain créatrice d'emploi,
- · Promouvoir le développement durable,
- · Créer de nouveaux outils,
- Développer de nouveaux usages et vivre de son métier.

NOS PRODUITS

Tous les produits présentés par la Fédération Méti-Tresse ont été réalisés par des artisans adhérents à base de fibre végétale et/ou de matériaux recyclés. La fibre végétale utilisée pour ces créations provient de La Réunion, 100% fabrication locale.

Notre défi à travers nos engagements est de faire connaître et faire perdurer l'artisanat local : un travail de passion, un héritage culturel dans le respect de la nature.

« BON À SAVOIR »

Paniers, accessoires, bijoux, décorations pour la maison Made in Réunion - un savoir-faire péi

« Un métier - Une passion - Tressons l'avenir ensemble »

MIEL DE BOURBON

CONTACT MIEL DE BOURBON

RESPONSABLE

Magdi Fridmann

RAISON SOCIALE

EARL APIS RUN

ADRESSE

19a chemin Source Songes 97421 la Rivière Saint-Louis

MAI

magdi.fridmann@mieldebourbon.fr anandafridmann@gmail.com

0692667052 / 0692769057

SITE www.mieldebourbon.fr



f Miel de Bourbon









QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 2009, Miel de Bourbon est une entreprise familiale qui s'applique à fabriquer un miel biologique fin & authentique.

Notre objectif: préserver tous les bienfaits naturels du Miel.

Les forêts primaires du Parc National, les plantations de letchis de l'est de l'île & les grandes ravines de la côte sous le vent nous permettent de faire partager les saveurs exceptionnelles des Miels de La Réunion.

GAB (Groupement des agriculteurs biologiques de la Réunion).

NOS PRODUITS

Miels Rares avec des saveurs uniques & propres à La Réunion.

Miel de Letchis : Rappelant la saveur du fruit Miel de Baies Roses: Caractérisé par une amertume délicate

Miel de Bois de Couleur : Chaud et fruité & légèrement citronné

Miel de Fleurs Jaunes : Chaud & puissant avec des notes de café

«BONÀ SAVOIR»

Nos miels peuvent être dégustés à la petite cuillère. Les laissez fondre en bouche vous dévoilera une explosion de saveurs inattendues.

Ils peuvent aussi être tartinés et seront appréciés par toute la famille au petit-déjeuner comme au goûter.

LAURÉATS

Médaillé d'argent Miel de Letchis **CGA 2022**

Médaillé d'argent Miel de Baies Roses Concours des Miels de France 2021 Médaillé d'or Miel de Letchis Concours des Miels de France 2020 Coup de Coeur Miel de Tan Rouge Concours des Miels de France 2020

« Le miel est issu d'un fragile équilibre entre l'abeille, la nature & l'apiculteur. »

NATURE INNOVATION

CONTACT NATURE INNOVATION

RESPONSABLE

Gwenn Atheaux

RAISON SOCIALE

Nature Innovation

ADRESSE

18 rue des Poivres Roses 97419 La Possession

MAIL

nature@naturedicietdailleurs.com

0693422929

SITE

www.naturedicietdailleurs.com









QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 2013, nous produisons dans notre atelier des tisanes et des sirops crus, issus d'un procédé de fabrication « innovant et écologique « adapté au milieu tropical. Fort de notre savoir-faire en phytothérapie et de notre connaissance des plantes, nous valorisons les plantes endémiques de La Réunion, reconnues par la Pharmacopée Française pour leurs vertus exceptionnelles comme le faisait autrefois nos gramounes, avec leurs tisanes traditionnelles. Depuis cette année, nos gammes s'élargissent avec l'introduction du CBD pour votre plus grand bien-être.

NOS PRODUITS

Découvrez nos Sirops CRUS, les premiers sirops FABRIQUÉ À FROID

- •Goût exceptionnel : notre procédé de fabrication exclusif permet de retranscrire toute la saveur des plantes et d'offrir une expérience gustative unique.
- •Naturel : fabriqué à partir de plantes et de fruits exotiques bio sans ajout de conservateurs, d'additifs ou de colorants.

•Innovation : fabrication à FROID.

Grâce à notre procédé, les lers sirops fabriqués à froid conservent toutes leurs vitamines, leurs antioxydants et leurs saveurs d'origines.

- Indice glycémique bas: pour que les personnes sensibles au taux du sucre dans le sang ou celles qui suivent des régimes strictes, puissent profiter de nos produits. AINSI QUE NOS TISANES POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE BIEN-ÊTRE
- •Naturel : nos plantes sont issues de l'agriculture biologique.
- •Séchage doux : combiné avec les énergies renouvelables.
- ·Saveurs inédites : plantes de La Réunion.
- •Vertus reconnues : par la pharmacopée francaise depuis 2013 et traditionnellement employées à La Réunion depuis des générations.

«BON À SAVOIR»

Les sirops à froid sont des sirops concentrés à consommer dans vos boissons comme vos plats. Venez nous découvrir et déguster sur notre stand ces saveurs intenses. Enfin, toute une nouvelle gamme à base de CBD est pour la première fois commercialisée et notamment sous la forme de sirop à froid pour plus d'intensité et pour améliorer votre bien-être.

LAURÉATS

2013 : Prix national du jeune entrepreneur en région PACA et DOM

« L'Innovation et notre savoir-faire sont à votre portée. »

OTÉ GRAN MÈR

CONTACT OTÉ GRAN MÈR

RESPONSABLE Cédric Daly

RAISON SOCIALE TRADITION 974

ADRESSE

14 chemin de la Zone Economique l'atelier n°16 - 97426 Les Trois Bassins

MAII

Tradition 974@gmail.com secretariat@tradition 974.fr

0692 75 81 28 - 0692 64 71 03









QUI SOMMES-NOUS?

Tradition 974 a été créée en en 2014 par Cédric Daly. Toute petite entreprise artisanale et familiale, elle propose 7 gammes de produits : épices, confitures, sirops d'épices, pâte de piments traditionnelles, préparations pour rhums arrangés et condiments.

Ses produits faisant sensation auprès des consommateurs, Cédric décide de quitter le petit garage de ses parents en 2016 pour prendre ses quartiers au sein d'un atelier de production de 70m2 à Saint-Gilles les Hauts. Le jeune homme commercialise ses produits en France métropolitaine et constate que le nom « Tradition 974 » n'est pas adapté à ce marché. Il lance le nom commercial qui sonne fort comme la tradition du 974 : Oté Gran Mèr en 2017, en hommage à sa grand-mère qui lui a fait don de sa recette de massalé. En 2019, Cédric continue de s'agrandir et installe son atelier à Trois Bassins dans un espace de 250m2. Les produits Oté Gran Mèr sont aujourd'hui distribués dans plus de 100 points de

vente à La Réunion et d'une trentaine en France hexagonale.

Un tour de force pour la marque qui parvient à allier les techniques de production artisanale à des normes industrielles.

NOS PRODUITS

Pâtes de piment, achards, confitures gourmandes, rhums arrangés, sirops d'épices, préparation de rhums arrangés, rougails...

«BONÀ SAVOIR»

En période hivernale, les personnes utilisent le sirop de curcuma pour renforcer leurs défenses immunitaires. Rajoutez du jus de citron, du gingembre râpé et du poivre noir pour libérer la curcumine.

LAURÉATS

2014 : laureat Challenge des créateurs
2015 : Jeune entrepreneur de l'année
2016 : Lauréat du trophée
Entreprise et Territoire
2017 : Prix Macif
2018 : Finaliste au bottin gourmand
2021 : coup de cœur du jury pour le
concours stars et métiers
2021 : champion de La Réunion
de la Confiture
2022 : Meilleure pâte de piment
de la Réunion
2022 : Artisan d'excellence

« Oté Gran Mèr i met la Réunion en lèr ! »

PROVANILLE/

CONTACT **PROVANILLE**

RESPONSABLEWilly BOYER

RAISON SOCIALE SCA PROVANILLE

ADRESSE

21 route nationale 2 97412 Bras-Panon

MAIL

provanille.reunion@orange.fr

0262517102

SITE

www.provanille.fr







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 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.

Coopérative des producteurs de vanille de La Réunion

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»

Conserver la vanille dans un placard sec et sombre.

« Qui aurait dit que Provanille allait vous procurer autant de plaisirs gustatifs ! »

RHUM METISS

CONTACT **RHUM METISS**

RESPONSABLE

Vanessa Charlette

RAISON SOCIALE

Reuni Rhums

ADRESSE

52 boulevard Hubert Delisle 97410 Saint Pierre

MAIL

reunirhums@gmail.com

0692511504

SITE

www.rhum-metiss.com



f o rhum metiss







QUI SOMMES-NOUS?

Producteur de rhum arrangé, nous mettons à l'honneur le savoir faire de La Réunion. Nos fruits sont choisis en fonction de leurs provenances et des saisons afin de garantir la qualité des saveurs, ce qui est pour nous une priorité. La préparation de nos rhums arrangés se fait de manière artisanale où chaque bouteille est créée de façon minutieuse, sans colorants et sans conservateurs. Nos gammes de produits sont composées de rhum arrangé, de crème de rhum, de punch et de rhum

Tous nos produits ont été récompensés à l'international et nous sommes la margue de rhum arrangé la plus médaillée au Monde.

NOS PRODUITS

Sur le SIA, nous apportons avec nous tous vos produits et des nouveautés qui sauront éveiller vos papilles et vous faire voyager.

Venez déguster un rhum arrangé tout en douceurs et prolonger le plaisir avec une crème de rhum bien gourmande.

Vous pourrez également découvrir la force d'un rhum en 74° avec son caractère bien trempé ou différents modèles de rhum vieux avec des notes vanillés et caramélisés.

Vous l'aurez compris, nous avons tout ce qui pourrait vous plaire et nous sommes ravis de pouvoir partager notre passion avec vous cette année encore.

« BON À SAVOIR »

Buvez votre rhum avant ou après le repas.

PARTENAIRES

Queruel Boissons - Suisse / Life To Togo - Togo

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

Cela ne sert à rien d'être le premier, ce qui est important c'est d'être le meilleur.»

RIVIÈRE DU MÂT

RIVIÈRE DU MÂ

RESPONSABLE

Teddy BOYER

RAISON SOCIALE

Distillerie Rivière du mât

ADRESSE

Chemin de Beaufonds 97470 Saint-Benoît

MAII

t.boyer@rivieredumat.fi

0692 70 72 19

www.rivieredumat.com



ivieredumat fr





QUI SOMMES-NOUS?

Fondée en 1886, RIVIÈRE DU MÂT est l'une des plus anciennes distilleries de l'île de La Réunion encore en activité de nos jours. Fidèle à cet héritage, le Maître de Distillation perpétue ce savoir-faire ancestral avec exigence et précision permettant aux Rhums RIVIÈRE DU MÂT de préserver leur renommée à travers les siècles. Située à Saint-Benoît, la Distillerie élabore des Rhums à



Venez découvrir la distillerie pionnière en développement durable et le secret des Grands Rhums de La Réunion.

Groupe: La Martiniquaise-Bardinet

NOS PRODUITS

RIVIÈRE DU MÂT propose une large gamme de produits qui sont régulièrement récompensés aux concours mondiaux prestigieux. Elle offre une sélection d'Arrangés, et de rhums traditionnels Blancs, Ambrés et Spiced à destination des cocktails. Ses grandes Cuvées de Très Vieux Rhums, tels que le VSOP, le XO et le Single Cask, sont parmi les rhums français les plus médaillés.

LAURÉATS

Médaille d'argent, Rivière du Mât Arrangé Noix de Coco Torréfiée – Concours Général Agricole 2022 Médaille d'or, Rivière du Mât Arrangé Caramélisé – Concours Général Agricole 2020 Médaille de bronze, Rivière du Mât Très Vieux Rhum XO -Concours Général Agricole 2019 Médaille d'argent, Rivière du Mât

Arrangé Noix de Coco Torréfiée – Concours Général Agricole 2019 Médaille d'or, Rivière du Mât Très Vieux Rhum XO – Concours Général Agricole 2017

« On est ravi que la Distillerie RIVIÈRE DU MÂT puisse se présenter pour la première fois au Salon International de l'Agriculture avec son propre stand. On souhaite partager notre belle gamme de rhums afin que les visiteurs puissent découvrir les Grands Rhums de La Réunion. C'est aussi l'occasion pour nous de mettre en avant les démarches éco-responsables qu'on prend chez notre Distillerie pour favoriser le développement durable. Notre site est ouvert au grand public alors n'hésitez pas à passer nous voir à Saint-Benoît à La Réunion ! »

SUBLIM

CONTACT SUBLIM

RESPONSABLE

Ludovic et Céline Maufras

RAISON SOCIALE

La part des anges distillation

ADRESSE

29 rue corne de cerf 97460 Bellemène - Saint-Paul

MAII

postmaster@partdesanges.re

0692288101/0693915487

SITE

www.partdesanges.re

f La part des anges distillation







QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 2010, la Part des Anges Distillation valorise le terroir de La Réunion grâce à la qualité aromatique de ses fruits exotiques et les différentes variétés de canne à sucre.

La Part des Anges est spécialisée dans la distillation de fruits exotiques et rhum agricole monovariétal.

NOS PRODUITS

Les produits proposés sur le salon :

- > Rhum agricole sublim canne rose 50 cl 45%
- > Rhum agricole sublim canne rose 50 cl 55%
- > Eau de vie de sublim goyavier 35 cl 52%
- > Eau de vie sublim ananas 35 cl 45%
- > Eau de vie sublim letchis 35 cl 45%

« BON À SAVOIR »

Buvez votre rhum avant ou après le repas.

LAURÉATS

2018 / 2019 / 2020 Top spirit

« Le goût avant tout! »

TI'PÔ CHOUCHOU

CONTACT TI'PÔ CHOUCHOU

RESPONSABLE

Alexandra Jaworski

RAISON SOCIALE

Ti'Pô Chouchou & Lafécafée

ADRESSE

31 rue des pamplemousses 97436 **S**aint-Leu

MAII

j.alexandra974@gmail.com

0692651656

SITE

www.tipochouchou.re





f d tipochouchou







QUI SOMMES-NOUS?

Créations de bijoux et accessoires maroquinerie en peau de chouchou, (chrystophin, chayotte) La lère gamme Eko-végétale unique à La Réunion depuis 2012.

NOS PRODUITS

Une gamme de bijoux pour femme et homme en acier inoxydable, sertie de peau de chouchou (baque, bracelet, boucles, colliers)

De la maroquinerie, porte-monnaie, protection CB, protection passeport, portefeuille en filtre à café recyclé et peau de chouchou.

« BONÀ SAVOIR »

Des bijoux et de la maroquinerie durable dans le temps, issu du végétal (peau de chouchou) et du recyclage (fibre de filtre à café), une alliance endémique et insolite.

Une protection résine UV est appliquée pour les bijoux.

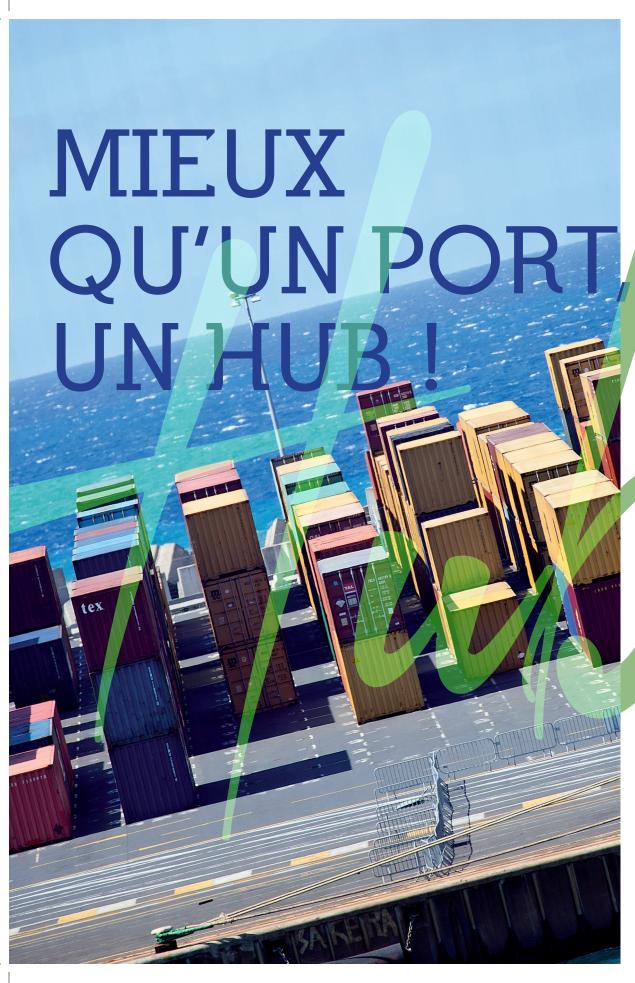
LAURÉATS

2^{ème} prix du Trophée des Arts et Métiers en 2012 pour le process unique à La Réunion. Concours des Métiers d'arts de France en 2018.

« Tout est possible avec de l'imagination »



DESTIN-FRASTRUC-1/RES DE HAUT NIVEAU



La Réunion, située au carrefour de plusieurs continents et de grandes voies de transport mondiales, dispose de solides infrastructures de transport. Malgré son insularité, elle dispose de multiples infrastructures de qualité, en constante évolution et complémentaires, assurant un acheminement optimal de passagers et de marchandises.

Mieux qu'un Port, un Hub!

Le Grand Port Maritime de La Réunion est un hub stratégique qui remplit plusieurs fonctions importantes. Il est à la fois 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 tout l'océan Indien. Ce Hub est le premier port d'Outre-mer, le deuxième port des Régions ultrapériphériques européennes, la troisième base navale française et le quatrième port à conteneurs français. Grâce à ses équipements de qualité supérieure aux normes européennes, il a traité plus de 5,5 millions de tonnes de marchandises en 2021 et 364 943 EVP (conteneurs, en équivalents vingt pieds).

→ 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



DEUX AÉROPORTS COMPLÉMENTAIRES À LA RÉUNION

Les aéroports internationaux de La Réunion offrent une capacité de plus de 53 000 tonnes de fret et une grande variété de connexions aériennes.

L'AÉROPORT ROLAND-GARROS DANS LE NORD

L'aéroport international Roland Garros accueille chaque année plus de deux millions de passagers. Le terminal de fret de l'aéroport offre une capacité de 40 000 tonnes annuelles et a récemment été certifié AHA (Airport Health Accreditation) pour le respect des règles de sécurité sanitaires par le Conseil International des Aéroports.

Le service Fret est géré en direct depuis près de 40 ans par une équipe de professionnels de 50 personnes. Hébergeant cinq compagnies aériennes et une trentaine de transitaires, le terminal fret traite des marchandises de diverses destinations, en collaboration avec les services des Douanes françaises et les services de la Direction de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DAAF). Régulier, fiable, flexible, traçable... pour délivrer chaque jour la meilleure expérience :

- > **régulier :** les équipes du Fret traitent en moyenne 200 vols par semaine soit près de 30 000 tonnes de marchandises par an à destination et en provenance du monde entier.
- > **fiable :** l'aérogare Fret offre un service de qualité reposant sur l'expertise d'environ 50 collaborateurs permanents, d'outils logistiques performants et d'un Poste d'Inspection Frontalier aux normes européennes.
- > **flexible**: les services du Fret sont opérationnels 7j/7 et jouent un rôle primordial dans l'approvisionnement des marchandises sur l'île.



LE FRET EXPORT

Afin de garantir la continuité de la chaine du froid pour l'exportation des fruits et du poisson pélagique en Haute Saison, augmentation de nos zones de stockages en chambres froides en passant de 16 zones de stockages palettes avion à 36 zones de stockages palettes avion (environ72 tonnes). Cette nouvelle capacité a permis de traiter plus de 200 tonnes de fruits en moins de 48 heures pour plus de 10 vols longs courriers à destination de Paris et Liège dont 2 vols cargo, sans dégrader la qualité des produits avec des nouveaux équipements.

LE FRET IMPORT

Pour maintenir la chaine du froid à l'arrivée des produits à La Réunion, les zones de stockages ont été augmentées dans les chambres froides afin d'avoir la capacité nécessaire pour stocker les produits alimentaires et les médicaments.

→ Aéroport de La Réunion Roland-Garros (Gillot)

74, av. Roland-Garros 97438 Sainte-Marie +(262) 262 48 80 00 www.reunion.aeroport.fr

L'AÉROPORT DE PIERREFONDS DANS LE SUD DE LA RÉUNION

L'aéroport de Pierrefonds accueille près de 100 000 passagers par an et son service de fret connaît une croissance importante. Il dispose d'un magasin temporaire de 50 m³ pour stocker les marchandises fret à l'import, ainsi que de trois unités de stockage sec pour des produits non périssables à température ambiante. Celles-ci couvrent 6 000 m² et peuvent accueillir 9 000 palettes. La principale caractéristique du terminal de fret de Pierrefonds est son stockage froid, capable de stocker 12 000 palettes à -20° et 4 000 palettes en froid positif.



SÉCURITÉ SANITAIRE: SI LOIN, SI PROCHE...

La Réunion est une région française soumise aux mêmes normes de sécurité sanitaire que la France et l'Europe, notamment pour la production alimentaire.

L'objectif ? Eviter l'introduction dans l'Union européenne de denrées non conformes en provenance de pays tiers et celle de maladies animales ou végétales. Viandes, produits de la pêche, miel, fruits exotiques, semences, fleurs coupées...

À La Réunion, de nombreux produits sont concernés par ces réglementations avant de « pénétrer » le marche européen. Les exploitants du secteur alimentaire sont notamment responsables des produits qu'ils placent sur le marché. Ils mettent en oeuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et rendent compte aux autorités de contrôle du ministère, notamment à la DGAL (Direction générale de l'agriculture et de l'alimentation). Des agents d'état sont en charge des contrôles (de la production à la distribution, en passant par la transformation et les frontières) et des mesures de gestion des risques.

Abattoirs, commerces, restaurants, marchés, supermarchés, vente à la ferme... Depuis mars 2017, le dispositif – et son application smartphone – Alim'confiance a été mis en place par le ministère de l'Agriculture.

En temps réel, les résultats des contrôles sanitaires sont rendus accessibles au grand public. De quoi connaître le niveau d'hygiène et de maîtrise sanitaire des acteurs de la chaîne alimentaire. À l'heure actuelle, une cinquantaine d'établissements réunionnais y sont recensés.

R&D, duo gagnant

En plus d'une parfaite maîtrise des normes et règlementations européennes (hygiène, qualité, sécurité, traçabilité) dans un environnement tropical riche en ressources naturelles, La Réunion dispose de formations supérieures adaptées et de ressources exceptionnelles en matière de recherche et dé eloppement (R&D).

Un réseau tochnique et scientifique, intitulé Qualireg et animé à La Réunion par le Cirad, réunit différents organismes de La Réunion, de Madagascar des Comores, de Maurice et des Seychelles. Il travaille à l'amélioration de la qualité des productions agricoles et agroalimentaires dans la zone océan Indien : sécurité des aliments, valorisation des produits de qualité, intensification des échanges, émergence de filières de qualité, compétitives, durables et responsables.

Parmi ces organismes, on trouve en particulier eRcane, centre de recherche européen sur la canne à sucre (www.ercane.fr), et Qualitropic, le seul pôle de compétitivité de l'Outre-mer. Ce dernier se penche sur les innovations et les ressources naturelles tropicales afin d'améliorer la compétitivité et la diversification des filières agricoles (www.qualitropic.com).







Romans pou la tèr ek la mèr Marimoutou Carpanin

