

Le Salon de l'Agriculture de Réunion



Découvrez
le catalogue
en ligne

SALON INTERNATIONAL de L'Agriculture
24 fév. > 3 MARS 2024

HALL 5.2 / pavillon de LA Réunion /

42	43	44
41	H	
40	39	38

35	36	37
	G	
34	33	

21	22	23
20	D	
19	18	17

27	28	29
	E	
26	25	24

	32
31	F
	30

14	15	16
13	C	
12	11	10

7	8	9
	B	
6	5	4

	3
2	A
	1

contact région réunion

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

îlot A

- 1 CHARCUTERIE PAULO L'OASIS
- 2 ALVB
- 3 STOCK

îlot b

- 4 OTÉ GRAND MÈR
- 5 LES TRÉSORS DE MAMIE CÉLIANE
- 6 LA MARMANDIA
- 7 LES VERGERS DE MARIE
- 8 LES CRÉATIONS D'AMANDINE
- 9 PROVANILLE

îlot c

- 10 DISTILLERIE CHATEL
- 11 DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT
- 12 MAISON ISAUTIER
- 13 LA PART DES ANGES DISTILLATION
- 14 BRASSERIE DALONS
- 15 BANANERAIE DE BOURBON
- 16 SAVANNA & CHARRETTE

îlot d

- 17 CONFITURIERS DE LA RÉUNION
- 18 MIEL DE BOURBON
- 19 DOUCEURS DE SAR'ELLE
- 20 L'EXCEPTIO'MIEL
- 21 NOUT ZAR'OR
- 22 LE RUCHER D'AUTRES « FOIES »
- 23 TRÉSOR DES ENGAGÉS

îlot e

- 24 LE COMPTOIR DE LA VANILLE
- 25 MASCARIN
- 26 CD DOM
- 27 MAISON LOUIS LEICHNIG
- 28 LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ
- 29 ÉRIC LAVALLE

îlot f

- 30 CAHEB
- 31 AUDACES
- 32 IRT

îlot g

- 33 CHAMBRE AGRICULTURE
- 34 APLC - LENTILLES CILAOIS
- 35 CONFISERIE HOARAU-DELIS LONTAN
- 36 ENTREPRISE LEICHNIG-VANILLE IGP
- 37 RÉGION

îlot h

- 38 ICI C'EST PEI
- 39 LÉ YABAR
- 40 RHUM MÉTISS
- 41 LES DÉLICES DE PRÉMA
- 42 LA MAISON DU CURCUMA
- 43 ARIFEL
- 44 ARIFEL



SOMMAIRE

5>7

ÉDITORIAL

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

8>9

PRÉSENTATION DE LA RÉUNION

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

10>11

DU CHAMP À L'ASSIETTE

12>13

PRODUITS PRIMÉS

au Concours Général Agricole

16>53

EXPOSANTS

- 16/ Miel de Bourbon
- 17/ Arifel
- 18/ APLC
- 19/ Ici c'est péï
- 20/ Audaces
- 21/ Bananeraie de Bourbon
- 22/ Dalons
- 23/ Caheb
- 24/ Charcuterie Paulo l'Oasis
- 25/ Confiserie Hoarau
- 26/ Les douceurs de Sar'Elle
- 27/ Rivière du Mât
- 28/ Distillerie Savanna

29/ Nout Zar'or

30/ Chatel

31/ Jacaranda

32/ La Marmandia

33/ La part des anges distillation

34/ Labyrinthe en-champ-thé

35/ Eric Laval

36/ Lé Yabar

37/ Louis Leichnig

38/ Les confituriers de La Réunion

39/ Les Créations d'Amandine

40/ Les délices de Prema

41/ L'exceptio'miel

42/ La maison curcuma

43/ Mascarin

44/ Provanille

45/ Les vergers de Marie

46/ Rhum & PUNCHS Isautier

47/ Rhum Métiss

48/ Le comptoir de la vanille

49/ Bernard Savreux

50/ Oté Grand Mer

51/ Trésors des engagés

52/ La Réunion des rhums

53/ Les trésors de Mamie Céliane

58>59

AÉROPORTS & PORT RÉUNION

60

SÉCURITÉ SANITAIRE



édito

Région Réunion



Je l'ai toujours dit, avec une légère pointe de chauvinisme assumé, nos ananas, nos litchis, nos fruits de la passion, nos mangues figurent parmi les plus beaux fruits du monde. De génération en génération, nous avons acquis un savoir-faire en matière de valorisation de nos produits qui mélange de façon subtile tradition et innovation. C'est le secret de la recette réunionnaise ! Je ne cesse de saluer le travail remarquable accompli par nos agriculteurs, nos artisans et nos industriels locaux pour améliorer sans cesse les qualités de nos produits. Du champ à l'assiette, nos viandes, nos fruits et légumes, nos confitures, nos rhums et nos produits les plus raffinés ont un goût et une saveur uniques.

Ce travail et cette passion ne peuvent rêver meilleure vitrine que ce Salon International de l'Agriculture, 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. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés ! La présence de la Région Réunion à leurs côtés, et dans toutes les étapes de leur participation au Salon, apparaît comme une évidence. Elle s'inscrit dans la dynamique de nos engagements et du travail déjà accompli pour favoriser l'essor d'une agriculture réunionnaise locale forte et durable.

L'enjeu, c'est de conforter les filières existantes pour répondre aux besoins du marché intérieur tout en identifiant de nouvelles filières porteuses à l'exportation et accompagner une industrie agroalimentaire de haute qualité tournée vers les marchés de niche à l'export.

Ma profonde conviction est que l'agriculture réunionnaise et les produits issus de la terre, avec un fort potentiel de création de richesses et d'emplois sont les piliers fondamentaux de notre économie. J'ai confiance en nos acteurs locaux, j'ai confiance en notre intelligence collective, en notre capacité à travailler ensemble et je salue l'esprit de partenariat qui anime l'ensemble des acteurs du monde agricole réunionnais pour faire de cet événement une réussite. Nos agriculteurs ont du génie, de la ténacité et un grand avenir. Je formule le vœu que ce Salon International 2024, en fasse une nouvelle fois la formidable démonstration.

Huguette BELLO
Présidente de la Région Réunion



Le Salon International de l'Agriculture (SIA) de Paris célèbre cette année son 60^{ème} anniversaire, démontrant toute l'importance du monde agricole dans la vie des Français.

La Réunion est aussi très attachée à son agriculture, pilier de notre économie et de notre développement, pourvoyeur d'emplois et contribuant à nourrir la population tout en faisant rayonner une certaine idée de l'excellence du territoire.

Cette agriculture a été meurtrie en ce début d'année suite au passage du cyclone Belal. Mais l'histoire montre que La Réunion est une terre de résilience, où nos agriculteurs savent se relever pour repartir de l'avant, et continuer à faire rayonner les talents, le génie réunionnais, et la qualité de nos productions.

C'est cet esprit de résilience que souhaite cette année mettre en avant le Département de La Réunion au sein du Village de La Réunion. Cela, afin de démontrer que les catastrophes n'entament en rien notre volonté de valoriser le savoir-faire et l'excellence réunionnais.

Bien au contraire, c'est dans ces moments que nous devons faire preuve d'unité, de solidarité et de bienveillance pour défendre notre agriculture et donner à voir un engagement total pour notre agriculture et nos agriculteurs.

C'est ce que nous nous attachons à faire depuis 6 ans maintenant, lorsque le Département a choisi de devenir le fer de lance de cette délégation composée d'institutions ainsi que de producteurs et de partenaires venant du monde artisanal, industriel et gastronomique.

Cette année, nous compterons à nos côtés 34 acteurs du monde agricole qui représentent toute la diversité, la richesse et la grande qualité de la production réunionnais. Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir conduire cette délégation pour cette édition qui promet d'être riche et prometteuse.

Tous ensemble, nous allons montrer au monde la résilience, la clairvoyance, et l'excellence de l'agriculture réunionnais !

**Cyril Melchior,
Président du Département de La Réunion**



La Réunion, l'île intense...un territoire rural riche et contrasté au cœur de l'Océan Indien. Une population venue des 4 coins du monde a mêlé différentes cultures sur cette terre volcanique et fertile.

cette richesse unique et cette authenticité que nous partageons, chaque année, avec les nombreux visiteurs du Salon International de l'Agriculture.

Notre terre réunionnais, dont 42% du territoire est classé au patrimoine mondial de l'Unesco, est prête à relever les défis de transformation, d'innovation et de durabilité. Mais aussi celui de l'agritourisme, qui sera une clé de notre développement.

Déjà, les chiffres du tourisme à La Réunion atteignent de nouveaux records : en 2023, nous avons accueilli plus de 556 000 visiteurs venus d'Europe et de l'Hexagone !

Notre ambition est évidemment de poursuivre cette progression, mais en promouvant un tourisme de sens, durable... Un tourisme ancré dans notre patrimoine, respectueux de notre art de vivre et de nos territoires. C'est cette authenticité que vous pourrez découvrir, goûter et apprécier au stand Réunion du Salon International de l'Agriculture.

**Patrick Lebreton,
Président de l'Île de la Réunion Tourisme**





Chaque année depuis le milieu des années 90, la Chambre d'agriculture valorise le savoir-faire réunionnais dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Un savoir-faire détenu par les productrices et producteurs réunionnais qui ont l'opportunité de promouvoir les goûts exceptionnels des produits de notre île.

Aujourd'hui, avec près de 6200 exploitations qui permettent de valoriser 38.000 hectares, notre agriculture se démarque par la richesse de ses terroirs, tous façonnés par les reliefs et micro-climats d'un territoire exceptionnel.

Cette île, notre île, c'est avant tout une mosaïque de productions à forte valeur ajoutée qui gravitent autour de la filière canne, véritable pivot de l'agriculture locale. Notre modèle agricole, qui a su démontrer sa forte capacité de résilience, s'inscrit depuis des décennies entre traditions et innovations dans un environnement hautement concurrentiel.

Axé pour ses 60 ans sur la transmission, le Salon International de l'Agriculture permettra une nouvelle fois de valoriser ces femmes et hommes qui maintiennent au quotidien notre agriculture à un haut niveau d'excellence et d'innovation. 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 à l'échelle nationale.

Avec une pluie de médailles d'or récoltées lors des précédentes éditions du Concours Général Agricole que nous pilotons. Un potentiel matérialisé cette année par la présence de plus d'une trentaine d'exposants qui ont été sélectionnés pour faire rayonner nos meilleures productions agricoles permettant ainsi de perpétuer une aventure collective engagée par la Chambre depuis plus de 30 ans. Une aventure et une volonté partagée 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 agricole, un beau voyage au cœur de nos exploitations gourmandes et métissées.

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



ALON
VAN
VAN
qé





Dépense
**française
et euro-
péenne**

carte d'identité

NOM
Ile 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

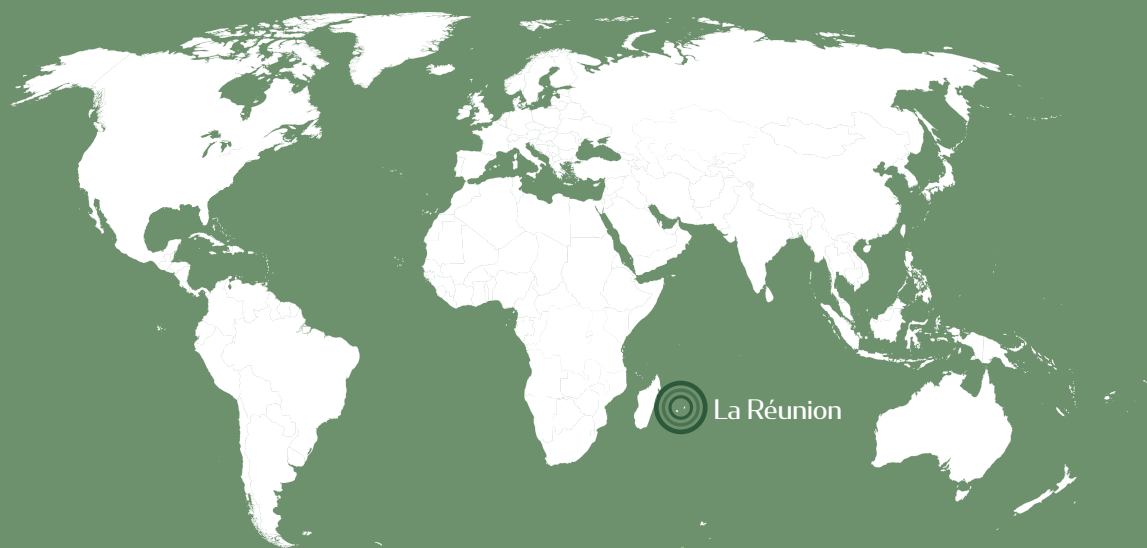
POPULATION
911 857 (au 01/01/2023)

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%)



La Réunion, UN MONDE de passion & de savoir-faire

C'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 CARREFOUR 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.



**du
CHAMP À
L'ASSIETTE**

La force de notre Agriculture réunionnaise

Établi par le Conseil régional de La Réunion parmi les filières à développer en priorité, le secteur agroalimentaire a su profiter des soutiens financiers à l'investissement pour évoluer et conforter son leadership dans l'industrie locale.

Secteur en constante croissance, avec un chiffre d'affaires de plus de 500 millions d'euros par an, la filière agroalimentaire appuie son développement sur une production agricole diversifiée et un outil industriel et commercial performant. Réputée pour son excellence, la diversité et la qualité de ses productions en font le fer de lance de l'économie locale.

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.

Les produits réunionnais, des saveurs uniques à partager avec le monde

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.



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

2023/ 26 MEDAILLES DONT 8 EN OR, 10 EN ARGENT ET 8 DE BRONZE

Catégories : miels, confitures, vanille, rhums,

2022/ 8 MEDAILLES DONT 5 EN OR ET 3 DE BRONZE

Catégories : confitures, rhums et miels

2019/ 7 MEDAILLES DONT 4 EN OR, 2 EN ARGENT ET 1 DE BRONZE

Catégories : confitures, vanille, rhums, punches



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
RÉUNION



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL
PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE





« Nos expo- sants »

Un terroir à partager,
Un voyage de saveurs
à découvrir

Miel de Bourbon

CONTACT MIEL DE BOURBON

RESPONSABLE
Fridmann Magdi

RAISON SOCIALE
EARL APIS RUN - Miel de Bourbon

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

MAIL
anandafridmann@gmail.com

0692 76 90 57

SITE
www.mieldebourbon.fr



Les forêts primaires du Parc National, les plantations de letchis 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 AB

Miel de Fleurs de Letchis AB

Miel de Fleurs Tropicales AB

Miel de Fleurs de Jouvence AB

Miel de Fleurs de Bois de Couleur AB

Miel de Fleurs de Tan Rouge «Miel Vert» AB

Tous nos produits sont disponibles au rythme des saisons

« BON À SAVOIR »

Nos miels peuvent très bien se déguster à la petite cuillère pour en découvrir l'explosion de saveurs tropicales. 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.



QUI SOMMES-NOUS ?

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.

LAURÉATS

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

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

Arifel

CONTACT ARIFEL

RESPONSABLE
Yannick Soupapoulle

RAISON SOCIALE
Arifel

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

MAIL
arifel@live.fr

0692 02 93 70

SITE
<https://fruitsdelareunion.re/>



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

Nos produits frais et transformés :
Ananas Victoria, litchis, 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.



QUI SOMMES-NOUS ?

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-

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

APLC

Association producteurs Lentilles

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT APLC

RESPONSABLE
Maximin Payet

RAISON SOCIALE
APLC

ADRESSE
Rue du Père Boiteau - Place du marché
97413 Cilaos

MAIL
apl@orange.fr

0262 31 61 28



Les missions de l'APLC :

- 1/ Accueillir, conseiller et informer le public : touristes/adhérents de la structure
- 2/ Encadrement technique des producteurs
- 3/ Suivi de la production de la lentille (semis à la récolte)
- 4/ Contrôle de la qualité des lentilles
- 5/ Traitement de la lentille : triage et mise en sachet
- 6/ Promotion de la lentille (manifestations agricole, fête, flyer,...)

NOS PRODUITS

- > Lentille de Cilaos récoltée à la main et triée par densité (250g et 500g)
- > Crème de lentille de Cilaos à la vanille de la Réunion : confiture
- > Sucettes aromatisées aux plantes
- > Gelée de fruits et de plantes (fabrication artisanale)

« BON À SAVOIR »

La lentille de Cilaos est à déguster croquante pour les salades ou crémeuse en accompagnement (plat créole). La crème de lentille de Cilaos est à déguster sur les crêpes, pancakes ou sur des toasts avec du foie gras.



QUI SOMMES-NOUS ?

L'Association des Producteurs de Lentilles de Cilaos a été créée en 1993 par un petit groupe de producteurs soucieux de voir une production des lentilles de Cilaos en baisse. Elle a pour objet le développement de la culture de la lentille de Cilaos et des cultures diversifiées. Le but est d'arriver à une vraie filière en professionnalisant un maximum de producteurs en passant par une démarche de qualité et de traçabilité.

Lentilles de Cilaos « nout culture, nout, nout tradition ».

ici c'est péi

Association producteurs fermiers du grand sud

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT ICI C'EST PEI

RESPONSABLE
Amenie Tailame Danylo

RAISON SOCIALE
APFGS

ADRESSE
42 allée des pos de senteur
97410 Saint-Pierre

MAIL
danylo.tailame@gmail.com

0692 23 8441

 Association Producteur
Et Fermier Du Grand Sud



QUI SOMMES-NOUS ?

L'Association des Producteurs Fermiers du Grand Sud (APFGS), détentrice de la marque ICI C'EST PEI, mène de nombreuses actions de valorisation des produits de ses adhérents. Elle organise des marchés de producteurs ainsi que des opérations de vente de produits fermiers lors des manifestations culinaires des collectivités locales. L'association permet aux agriculteurs adhérents de constituer une gamme et une régularité qu'ils ne peuvent fournir s'ils étaient seuls. Aujourd'hui, nous avons 30 références de produits fermiers et nous regroupons 12 agriculteurs transformateurs. Nous pouvons garantir un approvisionnement régulier de produits traditionnels de La Réunion, et garantissons une traçabilité jusqu'à la parcelle de production.

NOS PRODUITS

Découvrez ICI C'EST PEI, une alliance passionnée d'agriculteurs Réunionnais engagés, unis par une marque emblématique dédiée à la mise en valeur de leurs compétences exceptionnelles et des trésors de leurs terroirs Réunionnais. Chez ICI C'EST PEI, nous sommes bien plus que des agriculteurs, nous sommes des transformateurs dévoués, travaillant exclusivement avec les récoltes issues de nos exploitations.

Notre engagement se reflète dans chaque produit que nous créons, assurant ainsi des créations uniques, élaborées avec des ingrédients naturels provenant directement de nos terres fertiles.

Chez ICI C'EST PEI, nous vous garantissons des produits authentiques, conçus de manière artisanale, mettant en avant le patrimoine culinaire Réunionnais transmis à travers des générations. Explorez l'excellence de nos produits agricoles traditionnels et plongez dans une expérience gastronomique où la qualité, l'authenticité et le savoir-faire ancestral se marient harmonieusement. Bienvenue dans l'univers ICI C'EST PEI, où chaque bouchée raconte l'histoire riche de nos terroirs et célèbre la passion de nos agriculteurs transformateurs.

« BON À SAVOIR »

Les produits ICI C'EST PEI s'adressent avant tout aux passionnés de l'île de La Réunion, séduits par la qualité des produits du terroir, comprenant fruits, légumes et le savoir-faire des traditions multiculturelles qui enrichissent la diversité Réunionnaise. Nos produits sont disponibles sur les marchés de producteurs et dans les salons gastronomiques. Nos produits sont entièrement naturels, composés d'un à deux ingrédients au maximum, sans colorant ni ajout de conservateurs autres que naturels. Elles peuvent entrer dans la réalisation de recettes traditionnelles pour l'élaboration de plats typiques de La Réunion. Elles peuvent aussi apporter de l'exotisme aux recettes traditionnelles françaises (exemple sole meunière au combava, sauce massalé légumes niçoise). Actuellement, nous disposons d'une gamme de 30 références de produits qui partent de la confitures, achards, aux épices et préparations traditionnelles rhums arrangés.



L'authenticité d'un savoir-faire Péi, ICI C'EST PEI c'est La Réunion à votre table.

Audaces

CONTACT AUDACES

RESPONSABLE
François-Xavier Caussade

RAISON SOCIALE
Audaces

ADRESSE
16, Chemin du poisson Volan
97419 La Possession

MAIL
fxcaussade@audaces.re

0692 02 93 70

SITE
<https://www.audaces.re/>



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.

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).

AUDACES
CHOCOLAT ARTISANAL



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
Katuscia et Olivier Payet

RAISON SOCIALE
Bananeraie de Bourbon

ADRESSE
82, ch des bibassiers Colimaçons
97436 Saint-Leu

MAIL
katipayet13@yahoo.fr

0692 36 19 93

 Bananeraie de Bourbon



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, 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 gustatif 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
- > Une médaille de bronze Concours Agricole (confiture)



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

« Un esprit sain dans un corps sain »

DALONS

CONTACT DALONS

RESPONSABLE
Joris Guedon

RAISON SOCIALE
SAS Brasserie Dalons

ADRESSE
8 rue André Lardy
97438 Sainte-Marie

MAIL
g.joris@bieredalons.com

0693 82 64 63

SITE
<https://www.bieredalons.com/>

  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 »

CAHEB

CONTACT CAHEB

RESPONSABLE
Marie Rose Severin

RAISON SOCIALE
CAHEB

ADRESSE
83 rue kerveguen
97430 Le Tampon

MAIL
secretariat.caheb@gmail.com

0262 27 02 27

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 essentielle 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 »*

Charcuterie PAULO L'OASIS

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT PAULO L'OASIS

RESPONSABLE
Giovanny Dorval

RAISON SOCIALE
Charcuterie PAULO L'OASIS

ADRESSE
28 Rue Banville
97420 LE PORT

MAIL
giovanny.dorval@gmail.com

0692 16 08 79 / 0692 66 09 93

 Charcuterie Paulo Oasis



NOS PRODUITS

- > Saucisses
- > Andouillettes
- > Boucanés
- > Fromage de tête
- > Boudins
- > Graton (couenne de porc)

« BON À SAVOIR »

Nos produits, élaborés de manière artisanale, sont de très haute qualité.

A ce titre, les boucanés et saucisses fumées de porc ou poulet n'ont pas besoin d'être bouillis à outrance.

Andouillettes et saucisses de porc et de poulet : 10mn pour les porcs et 5mn pour le poulet, plongées dans une eau frémissante.

Pour le boucané : une seule ébullition de 30 à 40 mn

La qualité et le goût seront ainsi préservés pour une explosion de saveurs à la dégustation



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous proposons une gamme de charcuterie artisanale de porc et de volaille. Notre savoir-faire est reconnu localement avec une fidèle clientèle qui nous suit depuis 12 ans. A ce jour, nous avons un partenariat avec COLIKADO pour l'envoi de colis de nos charcuteries à destination des particuliers. Nous finalisons la confection des colis avec la mise sous vide des produits.

LAURÉATS

En 2021, nous avons été gratifiés de la « Saucisse d'Argent », un concours culinaire organisé par le Journal de l'île de la Réunion

« La passion du goût en héritage ».

CONFISERIE HOARAU

CONTACT CONFISERIE HOARAU

RESPONSABLE
Joel Hoarau

RAISON SOCIALE
Confiserie Hoarau

ADRESSE
34, Chemin Guichard
97421 La Rivière Saint-Louis

MAIL
cejoni@wanadoo.fr

0693 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, pâte créole bonbon la rouroute, napolitain, bonbon gras, bonbon curcuma, chemin de fer, gâteau patate, gâteau tison, gâteau songe

« BON À SAVOIR »

Enveloppez 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 -

Les douceurs de sar'ELLE

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2024

CONTACT
**LES DOUCEURS DE
SAR'ELLE**

RESPONSABLE
Couturier Lantonirina Francia

RAISON SOCIALE
Couturier Lantonirina francia

ADRESSE
283 RN3 Saint-Benoît 97470

MAIL
francia.couturier@gmail.com

0693 80 76 74



NOS PRODUITS

Je fabrique des confitures et des achards. Ce sont des produits du terroir et qui ne sont pas ordinaires. certaines des saveurs n'existent pas encore sur le marché.

« BON À SAVOIR »

La farine de banane sans gluten peut s'utiliser comme toutes les farines normales. Même pour les sauces. Riche en potassium, la farine de banane est un excellent coupe-faim naturel.

Les bananes séchées peuvent être mangées au petit déjeuner avec les confitures. Ou en guise d'encas pour les randonneurs ou les campeurs.

Les douceurs de Sar'Elle viennent de mes filles Sarah et Naëlle qui sont mes premières consommatrices !

Faites confiance à leur palais.



QUI SOMMES-NOUS ?

Je suis une agricultrice biologique et mère de famille de deux adorables petites filles. Je possède un verger diversifié de fruits tropicaux de 5 ha environ. Je fabrique des confitures, des achards, ... Des douceurs de Sar'Elle parce que ce sont mes filles qui les consomment d'abord. Je vous invite donc à faire confiance aux palais de Sarah et de Naëlle mes deux princesses.

« On mange avec les yeux et l'odorat. »

rivière du mât

CONTACT RIVIÈRE DU MÂT

RESPONSABLE
Teddy BOYER

RAISON SOCIALE
Distillerie Rivière du mât

ADRESSE
Chemin de Beaufonds
97470 Saint-Benoît

MAIL
t.boyer@rivieredumat.fr

0692 70 72 19

SITE
www.rivieredumat.com

 rivieredumat_fr



partir de mélasse issue des plantations de cannes à sucre dévoilant toute la richesse d'expression du terroir de La Réunion.

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

**RIVIÈRE
DU MÂT**
ÎLE DE LA RÉUNION



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

« 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 ! »

distillerie SAVANNA

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT RHUMS SAVANNA

RESPONSABLE
Cécile Prusse

RAISON SOCIALE
Distillerie Savanna

ADRESSE
2 chemin Bois Rouge
97440 Saint André
La Réunion

MAIL
c.prusse@rhum-savanna.com

0692 91 80 30

SITE
savanna.fr



QUI SOMMES-NOUS ?

Née à La Réunion dès 1870, au pied des montagnes qui dominent Saint Paul, la Distillerie de Savanna se niche aujourd'hui en bordure de l'Océan Indien sur la côte-au-vent à l'Est de l'île. Savanna héritière d'une longue tradition, crée et élabore avec beaucoup d'exigence une gamme unique de rhums d'exception.

NOS PRODUITS

Savanna distille une variété unique de rhums parmi lesquels les plus nobles sont réservés aux embouteillages de la marque : des rhums Traditionnels de mélasse, des rhums Agricoles pur jus ou d'exubérants rhums Grands Arômes et High Esters.

SAVANNA
REUNION ISLAND RUM



« Savanna révèle La Réunion. »

Nout Zarl'or

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT NOUT ZARL'OR

RESPONSABLE
Gerbiht Gregoire

RAISON SOCIALE
Gerbiht Gregoire

ADRESSE
46 Rue petite plaine, Plaine des Grègues,
97480 Saint-Joseph

MAIL
gerbith.gregoire@gmail.com

0692 15 15 39

SITE
nout-zarl'or.re



NOS PRODUITS

Curcuma standard et mère en poudre BIO
Gingembre en poudre BIO
Poudre d'Arrow Root BIO
Poudre de Conflore BIO

« BON À SAVOIR »

Les poudres de curcuma, de gingembre, d'arrow-root et de conflore sont utilisées en cuisine. Il en va de même pour les produits dérivés de ces poudres (sirops, gelées...).

L'arrow-root et le conflore sont des farines sans gluten. Elles peuvent avoir une utilité médicale et servir en cuisine notamment à attendrir la viande ou épaissir les sauces. Le curcuma est également reconnu pour son action anti-inflammatoire et anti-oxydante et peut être ainsi utilisé pour la confection de cosmétiques et de compléments alimentaires.

Nous pouvons également envisager de sublimer une pâtisserie avec notre marmelade d'orange pays vanillée ou flambée au rhum.



QUI SOMMES-NOUS ?

Culture biologique de curcuma, de gingembre, d'arrow-root, de conflore et d'agrumes au sein de notre petit village de la Plaine des Grègues, dans les hauteurs de Saint-Joseph à l'île de La Réunion. Nos produits de terroir sont cultivés, transformés et conditionnés par nos soins pour le plus grand plaisir de vos papilles gustatives.

« Patrimoine et tradition nout ti pays. »

CHATEL

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT CHATEL

RESPONSABLE
Alain Chatel

RAISON SOCIALE
SARL J CHATEL

ADRESSE
80, rue Adolphe Pégoud
ZAC de Gillot

MAIL
pierre.feuilherade@groupechatel.com

0693 82 45 44

SITE
distilleriechatel.com



pour la qualité de ses produits et sa force d'innovation, comme le prouve sa position de leader sur de nombreux segments de son marché : liqueurs, punches, cocktails, vodka et anisés..

NOS PRODUITS

Rhum arrangés :

- > Letchis
- > Caramel
- > Ananas vanille
- > Coco

Liqueur :

- > Crème de rhum
- > Pistache
- > Caramel

« BON À SAVOIR »

A servir givré ou à température ambiante dépendant si cela concerne une dégustation en apéro ou en digestif. Saveur fruité et sucré, une explosion en bouche. Faible en alcool (35°) mais fort en saveur.



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis plus d'un siècle, nous avons à cœur de poursuivre notre mission de valorisation du terroir réunionnais. Fortement attaché à la culture créole, Alain Chatel s'inspire de la richesse de son territoire pour développer des recettes gourmandes et généreuses, mêlant avec talent les saveurs des fruits et épices locaux au rhum de Savanna. Forte de cette alliance entre savoir-faire et créativité, la société est aujourd'hui reconnue

LAURÉATS

CGA / BEST RUM AWARD

« A La Réunion, le savoir-faire à un nom. »

JACARANDA

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2024

CONTACT JACARANDA DISTRIBUTION

RESPONSABLE
Renaud D'Avezac De Castera

RAISON SOCIALE
Jacaranda Distribution

ADRESSE
161 Avenue de la grande ourse
97434 Saint-Gilles-Les-Bains

MAIL
jacaranda.millena@gmail.com

0692 83 04 53



QUI SOMMES-NOUS ?

Fabrication et commerce de viande fraîche et de produits à base de viande transformée, de produits charcutiers d'origine réunionnaise.

NOS PRODUITS

Viande séchée d'agneau, viande séchée de bœuf, charcuterie de cerf, jambon d'agneau, saucisse fumée, boucané, rougail saucisse.

« BON À SAVOIR »

Viande séchée d'origine Réunion BIO

La MARMANDIA

CONTACT LA MARMANDIA

RESPONSABLE
Lionel Vergoz

RAISON SOCIALE
La Marmandia

ADRESSE
27 chemin d'eau
97422 La Saline

MAIL
lamarmandia@gmail.com

0692 25 02 00

SITE
www.lamarmandia.fr

 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. »

1 LA part des ANGES distillation

CONTACT LA PART DES ANGES DISTILLATION

RESPONSABLE
Ludovic Maufrais

RAISON SOCIALE
LA PART DES ANGES DISTILLATION

ADRESSE
29 rue Corne de Cerf
lot le Manchy
97460 Bellemène Saint-Paul

MAIL
postmaster@partdesanges.re

0693 91 54 87

SITE
www.partdesanges.re



NOS PRODUITS

- > Rhum agricole artisanal (monovariétal parcellaire) BIO
- > Eaux de vie de fruits (ananas, banane, mangue BIO, letchis, goyavier BIO, tangor, cerise bourbon pointu)
- > Mistelles (muté entre jus et eaux de fruits)
- > Liqueurs 2 saveurs (un sirop et une eau de vie différente)

« BON À SAVOIR »

Les eaux de vie se dégustent traditionnellement en digestif, mais il est tout à fait possible de changer son habitude et les proposer en apéritif, nature ou en mix. Elles réhaussent pâtisseries et entremets, mais aussi en flambage et déglacage sur des poissons, crustacés et viandes. Pour le Rhum agricole, son côté très fruité permet de le déguster nature et tous les mélanges habituels.

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 distillation est spécialisée dans la distillation de fruits exotiques et rhum agricole monovariétal parcellaire.

« Le goût avant tout ! »

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

 LeLabyrintheEnChampThe
 @en_champ_the
www.linkedin.com/company/13410639



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre entreprise est une exploitation agricole qui produit du thé et du géranium Bio certifié par Ecocert. 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. 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 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.

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 déconnecter... »

eric LAVALLE

CONTACT ERIC LAVALLE

RESPONSABLE
Eric Lavalle

RAISON SOCIALE
Lavalle

ADRESSE
121 rue Benjamin Hoareau
97430 Le Tampon

MAIL
ericlavalle3@gmail.com

0692 33 04 45

SITE
www.bottimgourmand.com

 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...

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 gourmands 2021/2022

« Cultivons l'exception »

LÉ YABAR

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

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

 leyabar974



en proposant des journées à la ferme dans le domaine de l'agritourisme. Nous nous occupons de la plantation, de la vente directe et de la transformation.

NOS PRODUITS

Des produits transformés d'exceptions qui peuvent s'épanouir à travers le monde comme : La Galabé, le Galacuite, l'ail noir peï et en tapenade, des extras sirops de fruits et de fleurs, des confitures ou des crémeux originaux, des farines hors du commun.

« BON À SAVOIR »

Tous nos produits se marient aussi bien avec du sucré que du salé, et toujours avec du bienfait pour le corps.



QUI SOMMES-NOUS ?

Lé Yabar est une entreprise agricole familiale, certifiée BIO. Nous avons décidé de diversifier les cultures et faisons de tout (fruits, aromates, cannes, maraichage, ect...) et de les transformer en produits de qualité et d'exception. Ainsi, dans notre démarche écologique, nous avons décidé de partager notre quotidien avec tout le monde,

« Lé Yabar, saveurs mi yab mi malbar. »

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

 Ti Planterre



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, 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 »

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

0692 66 09 50

SITE
confituriersdelareunion.com

 Confituriersdelareunion

 lesconfituriersdelareunion



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, créativité et innovation et adaptée aux besoins des épicerie fines à découvrir sur notre stand.

Nouveauté de l'année, le Ketchou, Ketchup de chou chou 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 !

« BON À SAVOIR »

Confitures, gelées et crèmes : Sur crêpe, gaufre ainsi qu'en confection de plats sucrés-salés.

Confits : 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.

Condiments : pimentés ou non, spécialités de la cuisine réunionnaise

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.

LAURÉAT

9 médailles au CGA confitures

les confituriers
de La Réunion



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

Les créations d'AMANDINE

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT LES CRÉATIONS D'AMANDINE

RESPONSABLE
Amandine Gullstrand

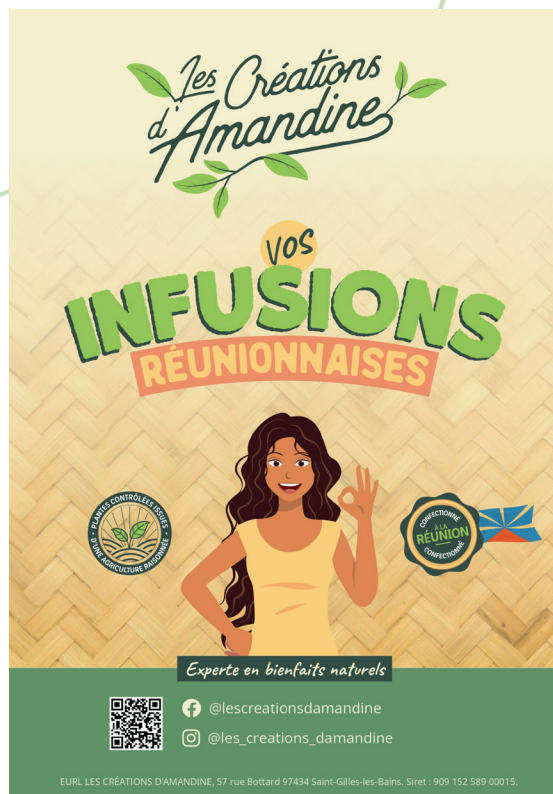
RAISON SOCIALE
Les créations d'Amandine

ADRESSE
57 rue bottard appartement 22
Résidence menthe à l'eau
97434 Saint-Gilles-les-Bains

MAIL
contactinfogull@gmail.com

0693 87 15 67

 les_creations_damandine



QUI SOMMES-NOUS ?

Développer et confectionner dans notre laboratoire, des recettes d'infusions gourmandes et d'accompagnements bien-être avec des plantes de l'île de La Réunion, ainsi que du monde entier, issues d'une agriculture en herboristerie raisonnée, ou BIO, conforme à la réglementation européenne.

NOS PRODUITS

Nous avons développé, une gamme d'infusions audacieuses, prêtes à déguster, aux goûts uniques et savoureux, à base de plantes à vertus, et de différents thés.

Que vous les buviez en « thés glacés » ou chaudes, elles ont été créées pour accompagner toutes les personnes désireuses de prendre soin d'elles au quotidien.

« BON À SAVOIR »

Infusions à consommer à toute heure de la journée. Nos infusions sont déjà prêtes à infuser et faciles à préparer. Vous pouvez accompagner votre petit déjeuner, dessert, fin de repas ou une collation. Vous pouvez les consommer dans un but d'accompagnement suivant un objectif de vie, tel que : tonicité, relaxation, après-repas, récupération, ou le bien-être dans sa globalité.



« Vous méritez le meilleur. »

Les délices de prema

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT LES DÉLICES DE PREMA

RESPONSABLE
Antier Prema

RAISON SOCIALE
Les délices de prema

ADRESSE
206 chemin beau verger
RDM les bas 97440 Saint-André
La Réunion

MAIL
lesdelicesdeprema974@gmail.com

0692 61 81 55



bassines en cuivre, sans ajout de pectine, ni de conservateur. Vous retrouverez dans le pot, le goût et la couleur du fruit transformé ! Nous attachons beaucoup d'importance à notre terroir et savoir-faire.

NOS PRODUITS

Confiture Banane-Pitaya Médaille Argent 2023
Confiture Ananas -Pitaya
Confiture Papaye Passion

« BON À SAVOIR »

Nos confitures et sirops accompagnent les préparations sucrées comme salées. Par exemple, en tartine, avec les crêpes ou avec le foie gras, magret de canard, ou encore le fromage.



QUI SOMMES-NOUS ?

Championne de France des Confituriers, nos confitures sont aussi médaillées d'Or et d'Argent, au Concours Général Agricole de Paris 2022 et 2023. Nous transformons les bons fruits de l'exploitation en de délicieuses confitures et sirops ! Dans l'art de confire les fruits, tout en respectant le temps de cuisson. Nous les réalisons dans des

LAURÉATS

- > CHAMPIONNE DE FRANCE DES CONFITURIERS 2023.
- > MEDAILLEE D'OR ET ARGENT AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2022 ET 2023

« Osons de la bonne gourmandise ! »

L'exceptio'miel

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2024

CONTACT L'EXCEPTIO'MIEL

RESPONSABLE
Patrick Nourry

RAISON SOCIALE
L'exceptio'miel

ADRESSE
408, chemin Quatre Vingt
Rivière du Mât les Bas
97440 Saint-André
La Réunion

MAIL
sandy.papaya@orange.fr

0692 69 19 42



QUI SOMMES-NOUS ?

Le miel que nous présentons est sans conteste, le fruit d'un travail méticuleux auprès des abeilles. De la mise en place de la colonie, à l'extraction du nectar et de sa mise en pot, une attention de chaque instant est de mise afin de récolter ce miel d'exception.

Nous ne misons pas sur la quantité (puisque cela ne dépend pas de nous), mais veillons à ce que les abeilles soient au meilleur de leur forme afin qu'elles produisent un miel de qualité.

NOS PRODUITS

L'EXCEPTIO'MIEL a pour objectif cette année, de mettre en avant sa production de miel et ainsi, faire rayonner La Réunion, non seulement sur l'hexagone, mais aussi à l'étranger.

« BON À SAVOIR »

Notre miel se déguste sur des tartines, dans des préparations tels que des rhums arrangés «made in Réunion», avec du foie gras, dans des préparations de pains d'épices, dans une sauce au miel, sur des pancakes, dans une salade de fruits, dans des tisanes etc..., ou par gourmandise, simplement à la petite cuillère...

Le goût de nos miels tropicaux apportent une saveur plus intense dans les différents mets. Ils parviennent à les corser ou encore à les adoucir en fonction du miel choisi.

« Celui qui veut du miel doit avoir le courage d'affronter les abeilles. »

LA MAISON CURCUMA

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT LA MAISON DU CURCUMA

RESPONSABLE
Cyrille RIVIERE

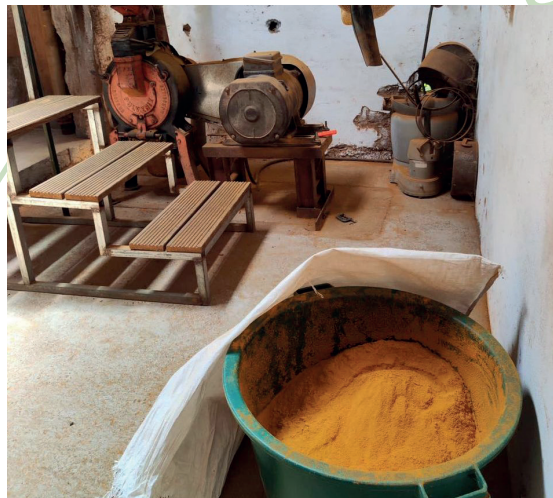
RAISON SOCIALE
La maison du curcuma

ADRESSE
14 rue du Rond, Plaine des Grègues,
97480 Saint-Joseph

MAIL
rivierecyrille@gmail.com

0692 35 28 66

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



Vinaigres curcuma, gingembre, vanille, combava, ananas, gingembre mangue
Crème balsamique curcuma, poivre, vanille, gingembre

« BON À SAVOIR »

Volet culinaire :

- sirops, confitures et gelées: en pâtisserie et en cuisine en général (gelée de gingembre disposée en bille sur du poisson par exemple), en complément dans des infusions, utilisation pour la réalisation de kir et de cocktails, au petit-déjeuner...
- > Vinaigres et crèmes balsamiques: déglacage de plats, avec de la salade
- > Epices: cuisine du monde afin d'y apporter toute la saveurs de notre terroir

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 venues tout droit de la Plaine des Grègues, sur nos terres, vous accompagneront dans vos préparations culinaires, et vous seront aussi utiles dans la confection de remèdes de grand-mères pour soigner les maux du quotidien.

NOS PRODUITS

Divers sirops (curcuma, cannelle, gingembre, géranium, 951)

Différentes épices : curcuma standard, curcuma de luxe, arrow-root, gingembre, massalé, poivre, baies roses

Santé :

Chaque produit possède sa particularité :

- > Sirops : le sirop de curcuma est utilisé comme expectorant, le gingembre contre les toux sèches, la cannelle pour renforcer les défenses immunitaires...
- > Epices : les vertus médicinales du curcuma, en particulier du curcuma de luxe (anti-inflammatoire, anti-oxydant notamment), et de l'arrow-root (agit contre les brûlures d'estomac, contre les diarrhées, en usage externe comme du talc) sont les plus demandés.

Il y a également le 951 qui utilise la synergie anti-inflammatoire du curcuma et du gingembre, combinée à du poivre pour une meilleure absorption.



« Not curcuma péi, c'est le soley dan zot carri. »

MASCARIN

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT MASCARIN

RESPONSABLE
Frédéric Auché

RAISON SOCIALE
Mascarin

ADRESSE
Zac 2000
1, rue Claude Chappe
97420 Le Port
La Réunion

MAIL
mascarin@mascarin.fr

0262 55 10 20

SITE
www.mascarin.fr



NOS PRODUITS

Lors du Salon de l'Agriculture, Mascarin présentera une sélection de ses meilleurs chocolats regroupée en plusieurs gammes :

- > La gamme des fourrés : 1ère gamme commercialisée par la marque, ce sont de délicieuses tablettes fourrées aux saveurs de la Réunion.
- > La gamme dégustation : alliance d'un cacao de qualité et d'ingrédients sélectionnés, originaires de la Réunion.
- > La gamme bean to bar : une collection exclusive et premium de chocolat
- > La gamme des authentiques : Tout le terroir de notre île s'exprime au travers de cette gamme de recettes authentiques. Des saveurs issues de notre gastronomie réunionnaise qui révèlent le caractère riche et diversifié de notre culture.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'entreprise Mascarin est une société réunionnaise créée en 1966, spécialisée dans le raffinage du sucre, la production et la distribution de chocolat, de sirops et de rhums.

Elle dispose d'un savoir-faire reconnu et d'une image de qualité et de proximité auprès des consommateurs Réunionnais. Elle produit environ 135 tonnes de chocolat par an, décliné en 3 gammes : tradition, fourrée, dégustation.

Mascarin sélectionne pour ses chocolats les meilleurs cacaos qui font la force de son goût et son onctuosité. Forte d'une expérience de 30 ans, la chocolaterie Mascarin marie parfaitement les chocolats de qualité et les saveurs de l'île, grâce à son savoir-faire de Maître chocolatier.

« BON À SAVOIR »

Mascarin est le 2^{ème} acteur du marché du chocolat à La Réunion et la seule marque qui associe le chocolat à des fruits locaux.

En tant que maître chocolatier Mascarin propose également depuis 2021, une collection exclusive et premium de chocolat : « LE BEAN TO BAR », de la fève à la tablette qui répond à une demande de qualité des consommateurs.

MASCARIN



« Plongez dans l'univers gourmand de la Réunion avec les Chocolats Mascarin. »

provanille

CONTACT PROVANILLE

RESPONSABLE
Willy BOYER

RAISON SOCIALE
SCA PROVANILLE

ADRESSE
21 route nationale 2
97412 Bras-Panon

MAIL
provanille.reunion@orange.fr

0262 51 71 02

SITE
www.provanille.fr



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 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



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

Les vergers de Marie

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT LES VERGERS DE MARIE

RESPONSABLE
Pierre Olivier Law-Yat

RAISON SOCIALE
PULPE MASCAREIGNES INDUSTRIE

ADRESSE
198 chemin lantanas
97434 Saint-gilles-les-bains

MAIL
pierreolivier_7@hotmail.com

0692 86 86 05

SITE
lesvergersdemarie.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes des agriculteurs producteurs de purées de fruits avec les fruits de nos partenaires. A partir de ces purées de fruits, nous fabriquons les produits finis destinés aux consommateurs et nous nous occupons de la logistique de distribution.

NOS PRODUITS

Les purées de fruits surgelées : destiné aux professionnels pour la fabrication de glace, confiture etc...

Les jus de fruits frais

Les confitures

Les guimauves artisanales

Les pâtes de fruits

Les fruits séchés

« BON À SAVOIR »

- > Purée de fruits : après décongélation, à conserver maximum trois jours au réfrigérateur
- > Jus de fruits : à consommer très frais
- > Confiture : mettre au réfrigérateur après ouverture
- > Pâte à tartiner : bien mélanger avant utilisation
- > Guimauve : garder dans un endroit frais



« Souvent, les gens ne savent pas ce qu'ils veulent avant que vous ne leur montriez. »

RHUM & PUNCHS ISAUTIER

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT MAISON ISAUTIER

RESPONSABLE
Cyril Isautier

RAISON SOCIALE
Rhums & Punchs Isautier

ADRESSE
114 Chemin Fredeline, BP 57
97 452 Saint-Pierre cedex

MAIL
yann.auberval@groupeisautier.com

0692 59 09 35

SITE
www.isautier.com



QUI SOMMES-NOUS ?

Fondée en 1845, la distillerie Isautier est la plus ancienne distillerie de La Réunion et la plus ancienne entreprise privée de l'île toujours en activité, et contribue depuis plus de 178 ans au développement économique de La Réunion dont elle est fière d'être un ambassadeur dans l'île et en dehors de ses frontières.

La Maison Isautier est une des rares distilleries dans le monde à produire du rhum traditionnel de mélasse et du rhum agricole, grâce à sa colonne continue multi-étagée.

Depuis plus de 10 ans, la marque contribue à faire connaître en métropole la tradition réunionnaise du « rhum arrangé » : elle a créé un nouveau segment très dynamique dont elle continue à être un des leaders en grande distribution.

La 7e génération à la tête de l'entreprise familiale ambitionne de faire rayonner la marque bien au-delà de la métropole : les arrangés et les rhums vieux Isautier sont distribués dans près de 25 territoires désormais.

Pour accompagner ce développement, la Maison Isautier a inauguré l'année dernière sa toute nouvelle liquoristerie. Objectif : tripler la production en passant à 5,7 millions de litres de spiritueux en 2025. Côté distillerie, une extension du chai de vieillissement va permettre aussi de tripler les volumes de rhums vieux à horizon 2028. Enfin,

un projet de distillerie de rhum agricole signature est en cours de déploiement sur les terres de la maison familiale historique.

NOS PRODUITS

Gamme de rhums arrangés :

- à 40°: des arrangés gourmands (Banane Flambée et Mangue Caramélisée)
- à 30°: la Fresque de la Réunion (4 recette inspirées des 4 paysages les plus emblématiques de l'île: océanique, volcanique, intensité (cirques), tropical (cascades))

Gamme de rhums vieux :

- à 40°: 5 ans, 7 ans et 10 ans qui illustrent notre double savoir-faire de rhums traditionnels de mélasse et de rhums agricoles
- à 45°: Alfred, un rhum vieux traditionnel d'exception dans un flacon iconique

« BON À SAVOIR »

Pionnier des rhums arrangés, une tradition réunionnaise dont nous souhaitons être les ambassadeurs au-delà des frontières de La Réunion, nous concevons différentes gammes, à consommer givré, ou frais ou sur glace ou allongé de tonic/soda/eau pétillante ou en base cocktail. Plus ancienne distillerie de la Réunion, nous capitalisons sur 178 années d'histoire pour offrir des rhums à déguster pur, sur glace ou en cocktail.

LAURÉATS

Différentes médailles reçues dans le domaine des spiritueux : CGA, Spirit Selection, Global Spirit masters 22 ET 2023



« Chaque jour nous travaillons pour que toute l'âme et l'intensité de La Réunion soient contenues dans nos flacons. »

RHUM METISS

CONTACT RHUM METISS

RESPONSABLE
Vanessa Charlette

RAISON SOCIALE
Reuni Rhums

ADRESSE
52 boulevard Hubert Delisle
97410 Saint Pierre

MAIL
reunirhums@gmail.com

0692 51 15 04

SITE
www.rhum-metiss.com

  rhum metiss

Rhum Metiss



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**

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 ambré.

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

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

Le comptoir de la vanille

NOUVEAUX
EXPOSANTS
SIA
2024

CONTACT LE COMPTOIR DE LA VANILLE

RESPONSABLE
Pierre Saint-Lambert

RAISON SOCIALE
Entreprise Saint Lambert
Le comptoir de la vanille

ADRESSE
168 B Avenue principale
97450 Saint-Louis

MAIL
sl.energie1@gmail.com

0262 59 87 05

SITE
domainedebellevue.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Préparation et transformation de vanille, fruits, légumes et plantes aromatiques. Fabrication et commercialisation de tisanes, thés, jus, condiments, spiritueux, huiles essentielles, ainsi que toutes autres activités visant la transformation non réglementée.

NOS PRODUITS

Vanille biologique et ses dérivés, jus de fruits frais d'ananas Victoria, de goyavier ou encore de tanger, crèmes, confitures, condiments et épices.

LAURÉATS

Trophée challenge 2023,
CGA 2022

 Le Comptoir
de la Vanille



« Produit de qualité, une excellence recherchée. »

Le rucher d'Autres «foies»

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

0693 77 02 40

SITE
<https://lerucherdautresfoies.re/>

 le rucher 974



« 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.

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 : 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

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'AGRICULTURE
MEDAILLE 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 »

Oté gran mèt

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



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous transformons des produits issus du terroir de l'île.

Nous avons une équipe de commerciaux sur place afin de distribuer toutes nos gammes tels que les pâtes de piments, les achards, les condiments, les épices, les sirops en grande surface. Nous mettons en place de belles théâtralisations créoles en magasin afin de booster nos ventes. De plus, nous proposons régulièrement des animatrices afin de faire goûter toutes nos gammes.

NOS PRODUITS

- Pâte de piments rouge/et vert (aromatisé: Combava, gingembre mangue, nature...)
- Achards: citron, légumes...
- Confit de citron ou de citron ananas
- Sirops d'épices (Curcuma, thym gingembre...)
- Épices: massalé, curcuma...
- Confitures gourmandes (ananas, banane, papaye, patate douce...)

« BON À SAVOIR »

Nos produits s'utilisent à La Réunion en accompagnement de vos repas et généralement en tapas en Europe.



« Oté gran mer apporte du goût à nout repas ! »

trésor des ENGAGÉS

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT TRÉSOR DES ENGAGÉS

RESPONSABLE
Kévin André PATCHANE LACANE

RAISON SOCIALE
Trésor des engagés

ADRESSE
125 chemin letchis

MAIL
tresordesengages@gmail.com

0693 04 39 01

SITE
www.tresordesengages.re



QUI SOMMES-NOUS ?

Notre entreprise agricole TRESOR DES ENGAGÉS a pour vocation de transmettre notre culture indo réunionnaise, dans la fabrication des épices tel que le massalé et le galabé.

NOS PRODUITS

NOS PRODUITS

Le massalé produit traditionnel écrasé sur AMY. Il s'agit d'une épice traditionnelle de la culture indienne torréfiée et écrasée sur la pierre.

« BON À SAVOIR »

Comment l'utiliser :

- Viandes et légumes : faites revenir vos épices : ail, oignon, gingembre, sel et poivre, curcuma et une cuillère à soupe de massalé, et rajoutez votre viande que vous avez préalablement cuite dans de l'huile. Rajoutez de l'eau et laissez cuire à petit feu.
- Pâte : soupoudrez vos pâtes en fin de cuisson avec une cuillère de massalé
- Vinaigrette : rajoutez une cuillère à café de massalé dans votre vinaigrette et bien mélanger.



LA RÉUNION DES RHUMS

CONTACT LA RÉUNION DES RHUMS

PRÉSIDENT
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 ?

La Réunion des Rhums est née de la volonté des principaux acteurs de la filière rhum de La Réunion de se fédérer autour de valeurs partagées. Leur ambition commune est de faire rayonner les rhums et les spiritueux à base de rhum réunionnais en métropole et à l'étranger.

NOS PRODUITS

La Réunion des Rhums propose aux visiteurs du Salon de l'Agriculture de découvrir l'ensemble des gammes de rhums et de spiritueux à base de rhum des marques Isautier, Chatel, Savanna, Rivière du Mât et Charrette.



Les trésors de MAMIE CÉLIANE

CONTACT LES TRESORS DE MAMIE CELIANE

RESPONSABLE
Céliane Virassamy

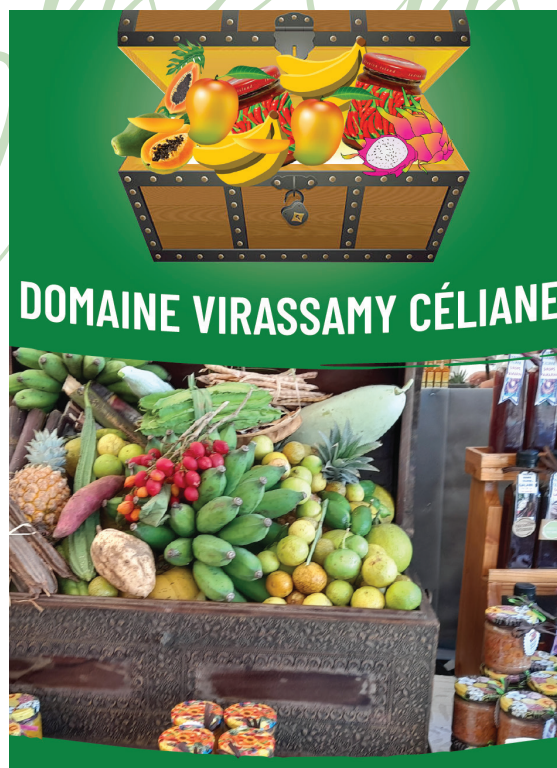
RAISON SOCIALE
Domaine Virassamy Céliane

ADRESSE
1924 chemin du centre

MAIL
tresorsmamiexceliane@gmail.com

0693 10 89 25

 Lestrésorsdemamie Céliane



vivre hérités de mes ancêtres engagés Indiens , tel que la farine de banane, de manioc, l'huile de coco, les achards, confiture, pate de piments le massalé et la production de galabé vendu dans les boutiques de l'île et l'aéroport

NOS PRODUITS

J'essaie de préserver le savoir ancien tel que le Galabé, l'huile de coco, les achards, les pates de piment du masalé les confitures la farine de banane et manioc les sirops j'ai reçu le trophée agricultrice 2023 catégorie savoir faire une belle reconnaissance je fais la promotion d'une alimentation saine je suis aussi une militante de l'autonomie alimentaire

« BON À SAVOIR »

Je produis le galabé sucre de canne complets pour les pâtisseries et en cuisine saine l'huile de coco je l'utilise dans la cuisine et pâtisseries et pour les massages et bien d'autres produits transformés issus de mon exploitation agricole bio



QUI SOMMES-NOUS ?

Productrice agricole dans l'Ouest de l'île de la Réunion engagement écologique et savoir faire je cultive des fruits et légumes en BIO plein champs en parallèle je plante aussi du palmiste et plante médicinales endémiques cette diversification s'inscrit dans une approche respectueuse de la biodiversité locale je conçois aussi des produits transformés une véritable passion et un art de

LAURÉATS

**Concours général Agricole 2022,
2023 / Concours des miels de France
2021, 2022**

« Pas capable est mort sans essayé. »

pro- duire en- semble

ADIR
Association pour le Développement Industriel de La Réunion

daribev
Association Réunionnaise Interprofessionnelle
du Bétail de la Viande et du Lait

dariv
Association Réunionnaise
Interprofessionnelle de la Volaille

ARIFEL
Association Réunionnaise Interprofessionnelle
des Fruits & Légumes

aripa
Association
Réunionnaise
Interprofessionnelle
de la pêche
et de l'aquaculture

**SYNDICAT DU
SUCRE
DE LA RÉUNION**

**LA PRODUCTION LOCALE RÉUNIE
ILE DE LA RÉUNION**





Retail



des in- frastuc- tures de HAUT NIVEAU

Mieux qu'un port, un Hub !

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-Parry
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 chaîne 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 (environ 72 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 chaîne 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 ? Éviter 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 marché 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 réglementations 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 développement (R&D).

Un réseau technique 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).



Découvrez
le film agroalimentaire



MON péi
OU Lé dANN
MON ker'terLa
OU Lé dANN
MON rev jiska
partou oufa
mi sava
ANsANN
MWIN OU Lé

davy sicard

La Réunion

ALON vavangé

La Réunion !

SALON INTERNATIONAL de l'Agriculture
24 fév. > 3 MARS 2024

